SILVERCREST®

www.lidl-service.com

PDF online



BREAD MAKER SBB 850 A1

GB IE CY

BREAD MAKER

Operating instructions

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

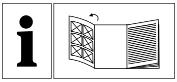
GR CY

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 96769

GB IE CY



GB IE CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

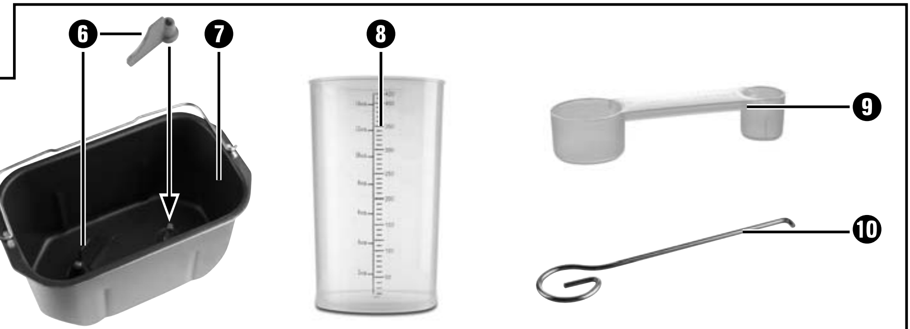
DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

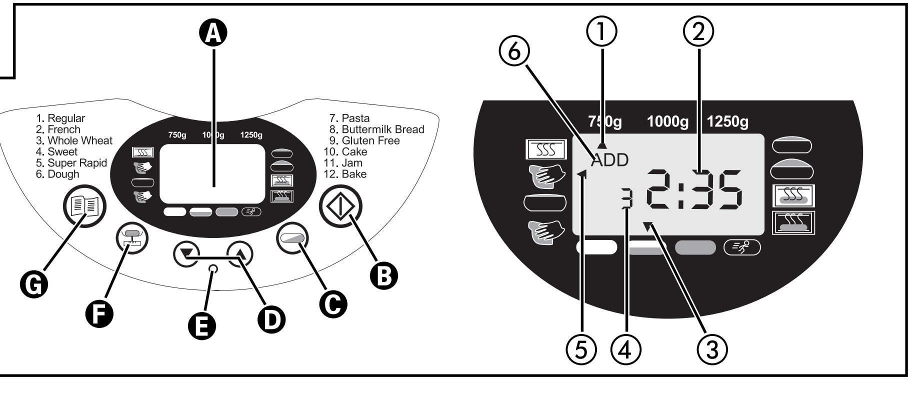
A


1
2
3
4
5

B


6
7
8
9
10

C


1. Regular
2. French
3. Whole Wheat
4. Sweet
5. Super Rapid
6. Dough
750g
1000g
1250g
7. Pasta
8. Buttermilk Bread
9. Gluten Free
10. Cake
11. Jam
12. Bake
A
B
C
D
E
F
G
①
②
③
④
⑤
⑥
ADD
3
2:35

Content Page

Bread Maker

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.
You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

Use your Bread Baking Machine for baking bread and making jams or marmaldes in domestic areas only.
Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the Bread Baking Machine outdoors.
Use only the ancillaries recommended by the manufacturer. Non-recommended accessories may cause damage to the appliance.
This appliance is intended exclusively for use in domestic households.
Do not use the appliance for commercial purposes!

Items supplied

Bread Maker
Baking mould
2 Kneading hooks
Measuring beaker
Measuring spoon
Kneading paddle remover
Operating instructions
Concise Information
Recipe Book

Description of the appliance

Illustration A:
❶ Viewing window
❷ Appliance lid
❸ Ventilation slits
❹ Power cable
❺ Control panel

Illustration B:
❻ 2 kneading paddles
❼ Baking mould for bread weights up to 1250 g
❽ Measuring cup
❾ Measuring spoon
❿ Kneading paddle remover

Technical data

Model:	Bread Maker SBB 850 A1
Nominal voltage:	220-240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	850 Watt

⚠ Safety Notices

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Danger of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for da-mage that may have occurred during transportation. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/ignitable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Ensure that the ventilation slots of the appliance are kept free at all times. Risk of overheating!
- Before plugging the appliance in, check that the electricity type and mains voltage matches the information given on the type plate.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is provided with a short power cable.
- Only use the appliance inside buildings.
- Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other source of heat. Risk of overheating!
- Never cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or unintentially pulling on it .
- Always check the power cable and plug before use. Should the power cable of the appliance become damaged, to avoid the risk of injury or a fatality it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist.

- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in. If a mould is not fitted, it could cause irreparable damage to the appliance.
- If children are in the vicinity, supervise the appliance particularly well! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- This appliance complies with standard safety re-gulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Risk of fire!
- Caution! The bread maker becomes very hot during operation. Do not touch the appliance until its has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!

- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the appliance, remove the power cable from the wall socket.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Never lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. There would be a risk of fire!
- Never place the bread machine in water or other liquids. Risk of fatal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads. Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This would irreparably damage the appliance.
- Always close the lid during operation.
- NEVER remove the baking mould during operation.
- When baking, NEVER exceed the amount of 700 g of flour and NEVER add more than 1 1/4 packets of dry yeast. The dough could overflow and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!



Caution! Hot surfaces!
Parts of the appliance become very hot during operation!
Risk of burns!

Before the first usage

Disposal of the packaging material
Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with your local regulations.

Initial cleaning
Wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and outer surfaces of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting it into operation. Do not use abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective foil on the control panel ❺.

Pre-heating
ⓘ Please take note of the following notice regarding the first usage:

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould ❼ into the appliance. Close the appliance lid ❷. Select the programme 12, as described in the section "PROGRAMMES" then press the button Start/Stop Ⓑ, to warm up the appliance for 5 minutes. To terminate the programme, after 5 minutes press the button Start/Stop Ⓑ until a long signal tone is heard.

As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting the appliance into operation. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.
Allow the appliance to cool down completely and once again wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

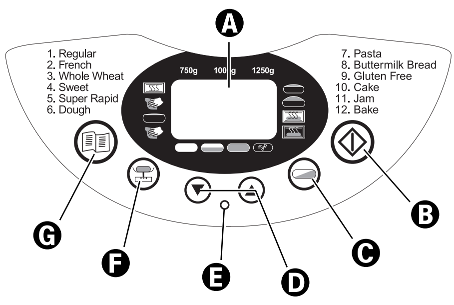
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❼. There is a real danger of overheating.

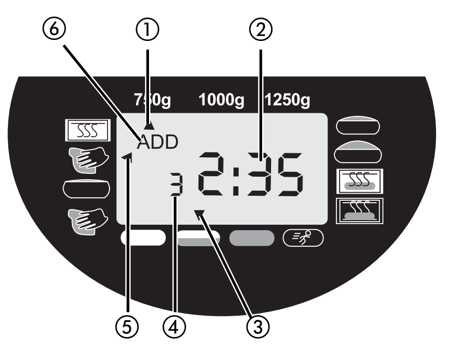
Properties

With this Bread Baking Machine you have the possibility to bake bread according to your taste.

- You can choose from 12 different baking programmes.
- You can employ ready-to-use baking mixtures.
- You can knead dough for buns and noodles and also prepare marmalades and jams.
- With the programme "Gluten Free" you can bake gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour and potato starch.

Control panel





Ⓐ Display

Display for
① selection of the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)
② the remaining baking time in minutes and the programmed time
③ the selected level of browning (light, medium, dark, rapid)
④ the selected program number
⑤ the programme sequence
⑥ the addition of ingredients („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

To start and stop an operation or to delete a time-programming.

To interrupt the operation, briefly press the Start/Stop button Ⓑ until a signal tone sounds and the time in the display Ⓐ flashes. By once again pressing the Start/Stop button Ⓑ within 10 minutes, the operation can be continued. Should you forget to re-start the programme, after 10 minutes it will be automatically continued.
To completely terminate the operation or to delete a programming, press the Start/Stop button Ⓑ for 3 seconds, until long signal tone sounds.

Note:
Do not press the Start/Stop button Ⓑ if you want to simply check the condition of the bread. You can watch the baking operation through the viewing window.

Warning!
When pressing all buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

Ⓒ Level of browning (or Rapid modus)

Select the browning level or switch into the Rapid modus (light/medium/dark/Rapid). Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly, until the arrow is located above the desired browning level. For the Programmes 1 - 4 you can, through repeated pressing of the Browning Level button Ⓒ , activate the Rapid modus to shorten the baking process. Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly until the arrow appears over "Rapid". A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Time-delayed baking.

Note:
Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

Ⓔ Operation indicator lamp

The operation indicator lamp Ⓔ indicates with its glowing that a programme is currently running. If you want to start a programme time-delayed by using the timer function, the operation indicator lamp Ⓔ first glows when the programme itself starts, not when the timer is activated.

Ⓕ Bread weight

Select the bread weight (750 g / 1000 g / 1250 g). Press the button repeatedly until the arrow appears under the desired weight. The weight details (750 g / 1000 g / 1250 g) relate themselves to the amount of ingredients placed in the baking mould ❼.

Note:
The default setting when switching the appliance on is 1250 g. You cannot adjust the bread weight with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

Ⓖ Programme selection (Menu)

Call-up of the desired baking programme (1-12). In the display Ⓐ appears the Programme number and the corresponding baking time.

Memory Function

When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This is however not valid when erasing/terminating the baking process or pressing the button Start/Stop Ⓑ until an extended signal tone sounds.

Viewing window ❶

You can observe the baking process through the window ❶.

Programme

Select the desired programme with the button Programme selection Ⓖ. The corresponding programme number is shown in the display Ⓐ. The baking times are dependant on the selected Programme combinations. See the chapter "Programme sequence".

Programme 1: Regular

For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. Set the browning of the bread with the button browning level Ⓒ.

Programme 2: French

For light breads from well-milled flour. As a rule, the bread is light and has a crispy crust.

Programme 3: Whole Wheat

For breads made from robust flours, e.g. whole wheat flour and whole rye flour. The bread will be more compact and heavy.

Programme 4: Sweet

For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. Due to an extended rising phase the bread will be lighter and airier.

Programme 5: Super Rapid

Less time is required for kneading, rising and baking. For this Programme, however, use only such recipes that do not contain any heavy ingredients or heavy varieties of flour. Note that in this programme the bread is less aerated and may not be quite so tasty.

Programme 6: Dough (kneading)

For the preparation of yeast dough for buns, pizza or plaits. In this Programme no baking is done.

Programme 7: Pasta

For the preparation of pasta dough. In this Programme no baking is done.

Programme 8: Buttermilk bread

For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free

For breads made of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the absorption of liquids and have differing rising properties.

Programme 10: Cake

In this programe the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

Programme 11: Jam

For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

Programme 12: Bake

For the after-baking of breads that are not brown enough, not baked through or ready-made dough. All kneading and rising processes are dispensed with in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist.
Programme 12 bakes the bread for 60 minutes.
To terminate these functions prematurely, press the Start/Stop button ❸ until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the power plug from the wall socket.

ⓘ **Note:**

With the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 a signal tone sounds during the programme process and „ADD" ⑥ appears in the display.
As soon as possible after it sounds add the other ingredients, such as fruit or nuts.
The ingredients will not be crushed by the kneading paddle ❻.
If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould ❼ at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces before inserting them.

Timer-Function

The timer function allows you to do time-delayed baking.
With the arrow buttons ▲ and ▼ Ⓓ enter in the desired completion time for the baking process. The maximum time delay amounts to 15 hours.

⚠ **Warning!** Before you bake a particular type of bread with time delay first try out the recipe under observation, to ensure that the relationships of the ingredients to each other are correct, the dough is not too firm or too thin, and that the amounts are not too large and could possibly overflow. Risk of fire!

Select a Programme. The display Ⓐ indicates the required baking time.
With the arrow key ▲ Ⓓ you can postpone the end of the Programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent activation of the arrow key ▲ Ⓓ pushes the completion time back by 10 minutes. You can accelerate this procedure by holding the button pressed down. The display shows you the whole period of the baking time and delay time. On a possible exceeding of the possible time delay you can correct the time with the arrow button ▼ Ⓓ. Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button Ⓑ. The colon on the display Ⓐ flashes and the programmed time starts to run.
As soon as the programme starts, the operation indicator lamp Ⓔ glows.
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

Example:
It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. First of all select Programme 1 and then press the arrow button D until 7:30 appears in the display A, as the time period to be allowed for completion is one of 7 hours and 30 minutes.

ⓘ **Note:**
The timer function cannot be activated with the Programme "Jam".

ⓘ **Note:**
With time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.

Before baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

Ingredients

ⓘ **Note:**
Take the baking mould 7 out of the housing before putting in the ingredients. Should ingredients drop into the baking area, a fire may be caused by them burning on the heating elements.

- Always place ingredients into the baking mould 7 in the sequence specified .
- All ingedients should be at room temperature, to ensure an optimal rising result from the yeast.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

ⓘ **Note:**
NEVER use quantities larger than those specified. Too much dough could rise out of the baking mould 7 drop onto the hot heating elements and cause a fire.

Baking bread

Preparation
Pay heed to the safety instructions in this manual. Place the Bread Baking Machine on a level and firm surface.

1. Pull the baking mould 7 upwards and out of the appliance.
2. Push the kneading paddles 6 onto the drive shafts in the baking mould 7. Make sure they are firmly in place.
3. Place the ingredients for your recipe into the baking mould 7 in the specified order. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

ⓘ **Note:**
Ensure that the yeast does not come into contact with salt or fluids.

4. Place the baking mould 7 back in the appliance. Ensure that it engages correctly.
5. Close the appliance lid 2.
6. Insert the power plug into the wall socket. A signal tone sounds and in the display A appears the Programme number and the time-duration for Programme 1.
7. Select your programme with the Programme select button G. Each input is confirmed with a signal tone.
8. If necessary, select the size of bread you want to bake with the button F.

9. Select the browning level **C** for your bread. In the display **A** the arrow shows you what you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Rapid" to shorten the time period in which the dough rises.

Note:
A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.
The function "Rapid" is only available with Programmes 1-4.
A bread weight level cannot be selected with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

10. You now have the option of setting the end time of your programme using the timer function. You can enter in a maximum time delay of up to 15 hours.

Note:
This function is not available for Programme 11.

Starting the Programme
Now start the programme with the Start/Stop button **B**.

Note:
The Programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 and 9 start with a 10 to 30 minute pre-heat phase (except Rapid, see Table for Programme Sequences). The kneading paddles **6** do not move themselves. That is not an error of the machine.

The Programme automatically carries out the various operations.
You can watch the programme sequence via the window **1** of your Bread Baking Machine.
Occasionally, condensation may collect in the window during baking **1**. The appliance lid **2** can be opened during the kneading phase.

Note:
Do not open the appliance lid **2** during the rising or baking phases. The bread could collapse.

Ending the Programme
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display **A** indicates 0:00.
At the end of the programme the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

Note:
This is not applicable to Programmes 6, 7 and 11.

In this mode, warm air circulates inside the appliance. The keep warm period can be prematurely terminated by pressing down the Start/Stop button **B** until the signal tone sounds.

⚠ **Warning!**
Before opening the appliance lid **2** remove the power plug from the wall socket.
When not in use, the appliance should never be plugged in!

Taking out the bread
When handling the hot baking mould, **7** always use pot holders or oven gloves.
Hold the baking mould **7** tilted over a grid and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould **7**.

If the bread does not slip off the kneading paddles ❻, carefully remove the kneading paddles ❻ using the supplied kneading paddle remover ❿.

ⓘ **Note:**
Do not use any metal objects which may cause scratches on the non-stick coating.
After removing the bread, immediately rinse the baking mould ❼ with warm water. This prevents the kneading paddles ❻ from sticking to the driving shaft.

Tip: If you remove the kneading paddles ❻ after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould ❼.

- Briefly press the Start/Stop button Ⓑ to interrupt the programme at the very start of the baking phase or, remove the power plug from the wall socket. Ensure that you re-insert the power plug within 10 minutes so that the baking process can be continued.
- Open the appliance lid ❷ and remove the baking mould ❼. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles ❻.
- Lay the dough back into the baking mould ❼. Replace the baking mould ❼ and close the appliance lid ❷.
- Insert the power plug into the wall socket. The baking programme continues from where it was stopped.

Allow the bread to cool for 15-30 minutes before eating it.
Before cutting the bread, ensure that the kneading paddles have been removed ❻.

Error Messages

- If the display Ⓐ shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the Bread Baking Machine is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.
- If a new Programme cannot be started directly after the Bread Baking Machine has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case the display panel reverts to the default setting (Programme 1). Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.

⚠ **Warning!**
Do not attempt to take the appliance into use before it has cooled itself down. This functions only with Programmme 12.

- If the display shows "EE0", "EE1" or "LLL" after the programme has been started, first of all switch the Bread Baking Machine off and then back on by removing and then re-inserting the power plug from/into the wall socket. Should the error display continue, make contact with Customer Services.

Cleaning and Care

⚠ **Warning!**
Before cleaning it, always remove the power plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
Protect the appliance against moisture, this could cause you to receive an electric shock.
Please also observe the safety instructions.

⚠ **Important!**
The appliance and its ancillaries are not suitable for being cleaned in a dish washing machine!
Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Maker.

Housing, lid, baking space
Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the housing and the lid too, only with a moist cloth or sponge.

- Ensure that the interior is completely dry. For easier cleaning, the appliance lid ❷ can be removed from the housing:
- Open the appliance lid ❷ until the wedge-shaped hinge cams pass through the openings of the hinge guides.
- Pull the appliance lid ❷ out of the hinge guides.
- To reassemble the appliance lid ❷, guide the hinge cams through the opening of the hinge guides.

Baking mould, kneading paddles and accessories

⚠ **Important!**
Never submerse the baking mould ❼ in water or other liquids.

The surfaces of the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ have a non-stick coating. When cleaning the appliance do not use aggressive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches to the surfaces.

Due to moisture and vapours the surfaces of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.

- Before cleaning, remove the baking mould ❼ and the kneading paddles ❻ from the baking chamber.
- Take the kneading paddles ❻ out of the baking mould ❼. Should the kneading paddles ❻ not come out of the baking mould ❼, fill the baking mould ❼ with hot water for around 30 min. The kneading paddles ❻ should now come out easily. Clean the kneading paddles ❻ in warm water containing a mild detergent. If there are any stubborn encrustations, allow the kneading paddles ❻ to soak in the rinsing water until the encrustations come away with the aid of a washing-up brush. Should the mountings in the kneading paddles ❻ be blocked, these can be carefully cleaned with a wooden toothpick.
  After cleaning, dry the kneading paddles ❻ thoroughly.
- Wipe the external surfaces of the baking mould ❼ with a damp cloth.
- Clean the internal areas of the baking mould ❼ with warm water containing a little detergent. If there are any encrustations in the baking mould ❼, fill the baking mould ❼ with water and add a little mild detergent. Allow this to stand for as long as necessary until the encrustations are soaked and can be removed using a washing-up brush. After this, rinse the baking mould ❼ with plenty of clean water and then dry it thoroughly.
- Clean the measuring cup ❽, the measuring spoon ❾ and the kneading paddle remover ❿ in warm water and add a mild detergent. Afterwards, rinse the parts with plenty of clean water to remove all detergent residues.
  Dry everything thoroughly.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.
Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not transport damage, worn parts, e.g the baking mould or the kneading paddles, or damage to fragile components. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial applications.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date. Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 96769

(IE) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 96769

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 96769

Hotline availability:
Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Programme sequence

Programme	1. Regular						2. French					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rise 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rise 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A means that the Bread Baking Machine kneads for 3 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rise 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rise 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A means that the Bread Baking Machine kneads for 4 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk bread			9. Gluten Free		
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	N/A	Light Medium Dark			Light Medium Dark		
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneading 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneading 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Rise 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Bake (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A means that the Bread Baking Machine kneads for 5 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

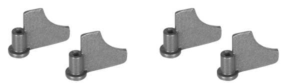
Programme	10. Cake			11. Jam	12. Bake
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	Light Medium Dark
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Time (Hours)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Heat + kneading	N/A
Kneading 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Bake (min)	60 15 Rise	65 15 Rise	70 15 Rise	20 Rise	60
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	60
Insert ingredients (Time remaining)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	N/A	15h

Troubleshooting the Bread Maker

What do I do if the kneading paddle gets stuck in the ❻ baking mould ❼ after baking?	Fill the baking mould ❼ with hot water and twist the kneading paddle ❻ to loosen the encrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	Through the "Keep-warm function" it is ensured that the bread is kept warm for ca. 1 hour and that it is also protected against moisture. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Are the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ suitable for cleaning in a dishwasher?	No. Please clean the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Check to see if the kneading paddle ❻ and the baking mould ❼ have properly engaged.
What do I do if the kneading paddle ❻ gets stuck in the loaf?	Remove the kneading paddle ❻ with the kneading paddle remover ❿.
What happens if there is a power failure when a Programme is running?	In the case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will complete the last implemented programme through to the end.
How long does it take to bake bread?	Please take note of the exact times given in the table "Programme sequence".
What size breads can I bake?	You can bake breads with weights of 750 g - 1000 g - 1250 g.
Why can't I use the Timer function while baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
What has happened if the Bread Baking Machine does not work after the Start/Stop button Ⓑ has been pressed?	Some baking processes, such as "Warming up" or "Rise" are difficult to recognise. Using the table "Programme sequence", check which programme section is currently in operation. Verify that the appliance is functioning by chekking whether the operation indication lamp Ⓔ is glowing. Check to seeif you have correctly pressed the Start/Stop button Ⓑ. Check to see if the power plug is connected to the wall socket.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the breaking up of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal has sounded.

ORDER CARD SBB 850 A1

► **www.kompernass.com**

QUANTITY ORDERED (max. 3 sets per order)	NAME OF ARTICLE	COST P. UNIT	TOTAL SUM
________	► 1 baking mould incl. 2 Kneading paddles 	£ 9	£ ________ + Postage and packaging £ 5
________	► 4 Kneading paddles 	£ 9	£ ________ + Postage and packaging £ 3

► Note: If your order consists of several articles (set of 4 kneading paddles and baking moulds) you will always have to pay the higher shipping fee of £ 5!

= £ ________

PAYMENT METHOD

☐ Bank Transfer

________ (Location, Date)

________ (Signature)

ORDER CARD SBB 850 A1

1) Enter under “Sender/orderer”your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.
2) Please transfer the complete amount to our account below:

Commerzbank AG, London
IBAN: GB96 COBA 4062 0130 4531 70
SWIFT (BIC): COBAGB2XXXX
Sort Code: 40-62-01
Account No: 30453170
Account Name: Kompernass Handelsgesellschaft mbH

■ On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.

Our postal address:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstrasse 21
44867 Bochum
Germany

IMPORTANT

► Please affix sufficient postage to the letter.
► Write your name as the sender on the envelope.

SENDER / ORDERER
(please complete in block captals)

____
(Surname, first name)

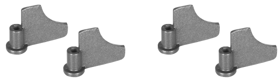
____
(Street)

____
(Post code, town)

____
(Telephone)

Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

► **www.kompernass.com**

Quantity ordered/Ποσότητα (max. 3 sets per order) (μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)	Name of article/Περιγραφή προϊόντος	Cost p. Unit/Τιμή μονάδας	Total sum/Συνολικό ποσό
________	► 1 baking mould incl. 2 Kneading paddles ► 1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2 άγκιστρα ζυμώματος 	► **10 €** ►	________ € + Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή. **5 €**
________	► 4 Kneading paddles ► 4 άγκιστρα ζυμώματος 	► **10 €** ►	________ € + Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή. **3 €**

► Note: If your order consists of several articles (set of 4 kneading paddles and baking moulds) you will always have to pay the higher shipping fee of 5 euros!

► Υπόδειξη: Εάν η παραγγελία σας αποτελείται από πολλά είδη (σετ 4 τεμαχίων άγκιστρο ζυμώματος και φόρμα ψησίματος) πληρώνετε πάντα την ανώτερη τιμή εξόδων αποστολής 5 ευρώ!

= ________ €

Payment method/
Όρος πληρωμής

☐ Bank Transfer/
Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό

(Location, Date)/(Τόπος, ημερομηνία) (Signature)/(Υπογραφή)

CY

Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

► ***www.kompernass.com***

1) Enter under “Sender/orderer”your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.
   Εισάγετε στο «Αποστολέας/ Παραγγέλων» το όνομα, τη διεύθυνση και τον αριθμό τηλεφώνου σας (για ενδεχόμενες ερωτήσεις) με απλά κεφαλαία.
2) Bank Transfer (BACS): Please transfer the complete amount to our account below:
   Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό: Μεταβιβάστε το συνολικό ποσό εκ των προτέρων στον λογαριασμό:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Bank/ Τράπεζα**: Postbank Dortmund AG**

■ On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.
Ως σκοπό χρήσης αναφέρετε στη μεταφορά το είδος καθώς και το όνομα και τον τόπο διαμονής. Στείλτε μετά την πλήρως συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σε έναν φάκελο στην ακόλουθη μας ταχυδρομική διεύθυνση.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Germany

IMPORTANT/ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

► Please affix sufficient postage to the letter. Write your name as the sender on the envelope.

► Παρακαλούμε επικολλήστε επαρκή γραμματόσημα στην ταχυδρομική αποστολή. Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο.

SENDER / ORDERER
ΑΠΟΣΤΟΛΕΑΣ / ΠΑΡΑΓΓΕΛΩΝ
(please complete in block captals)
(παρακαλούμε συμπληρώστε πλήρως και με ΚΕΦΑΛΑΙΑ)

Surname, first name/Επώνυμο, όνομα

Street/Οδός

Post code, town/Ταχυδρομικός κώδικας, τόπος

Country/Χώρα

Telephone/Τηλέφωνο

Περιεχόμενα Σελίδα

Αρτοπαρασκευαστής

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.
Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη.Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίδετε και όλα τα έγγραφα.

Σκοπός χρήσης

Χρησιμοποιείτε τον αρτοπαρασκευαστή μόνο για ψήσιμο ψωμιού και για την παρασκευή μαρμελάδων στον οικιακό τομέα.
Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για στέγνωμα τροφίμων ή αντικειμένων. Μην χρησιμοποιείτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε εξωτερικούς χώρους.
Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που έχουν προταθεί από τον κατασκευαστή. Μη προτεινόμενα εξαρτήματα μπορούν να καταστρέψουν τη συσκευή.
Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για τη χρήση σε ιδιωτικά νοικοκυριά.
Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικό σκοπό!

Σύνολο παράδοσης

Αρτοπαρασκευαστής
Φόρμα ψησίματος
2 Άγκιστρα ζυμώματος
Δοχείο μέτρησης
Κουτάλι μέτρησης
Εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος
Οδηγίες χρήσης
Σύντομες πληροφορίες
Βιβλίο συνταγών

Επισκόπηση συσκευής

Απεικόνιση A:
❶ Παράθυρο παρακολούθησης
❷ Κάλυμμα συσκευής
❸ Εγκοπή αερισμού
❹ Καλώδιο τροφοδοσίας
❺ Πεδίο χειρισμού

Απεικόνιση B:
❻ 2 Άγκιστρα ζυμώματος
❼ Φόρμα ψησίματος έως 1250 g βάρος ψωμιού
❽ Δοχείο μέτρησης
❾ Κουτάλι μέτρησης
❿ Εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος

Τεχνικές πληροφορίες

Μοντέλο	Αρτοπαρασκευαστής. SBB 850 A1
Ονομαστική τάση:	220-240 V ~ / 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	850 Watt

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

- Παρακαλούμε διαβάστε την οδηγία χειρισμού πρώτα καλά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή!
- Κίνδυνος ασφυξίας! Τα παιδιά μπορούν να πάθουν ασφυξία κατά τη χρήση του υλικού συσκευασίας. Απομακρύνετέ την αμέσως μετά την αποσυσκευασία ή φυλάξτε την σε μέρος όχι προσβάσιμο από παιδιά.
- Ελέγξτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού μετά την αποσυσκευασία για βλάβες λόγω της μεταφοράς. Απευθυνθείτε εάν απαιτείται στον προμηθευτή σας.
- Τοποθετείστε τη συσκευή σε μια στεγνή, ίσια και όχι ευαίσθητη σε υψηλές θερμοκρασίες, επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, εκρηκτικά και/ ή εύφλεκτα αέρια. Πρέπει να τηρείται μια ελάχιστη απόσταση 10 εκ. προς άλλα αντικείμενα.
- Προσέχετε ώστε η εγκοπή αερισμού της συσκευής να μην καλύπτεται. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Ελέγχετε πριν από τη σύνδεση εάν το είδος ρεύματος και η τάση δικτύου συμφωνούν με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο δικτύου πάνω από αιχμηρές άκρες ή κοντά σε καυτές επιφάνειες ή αντικείμενα. Η μόνωση του καλωδίου μπορεί να καταστραφεί.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Για την αποφυγή κινδύνου να σκοντάψετε ή κινδύνων ατυχημάτων, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα κοντό καλώδιο δικτύου.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο εντός κτιρίων.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή δίπλα από μάτι γκαζιού ή ηλεκτρικό μάτι, από έναν καυτό φούρνο ή σε άλλες πηγές θερμότητας. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με πανί ή άλλα υλικά. Η ζέστη και ο ατμός πρέπει να μπορούν να εκφεύγουν. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά όταν η συσκευή καλύπτεται ή έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό όπως π.χ. με κουρτίνες.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο προέκτασης τότε πρέπει η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση του καλωδίου να αντιστοιχεί με αυτήν της αυτόματης συσκευής ψησίματος ψωμιού.
- Τοποθετείτε ένα καλώδιο επέκτασης έτσι ώστε κανείς να μην μπορεί να σκοντάψει και να το τραβήξει κατά λάθος.
- Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση το καλώδιο δικτύου και το βύσμα. Όταν το καλώδιο δικτύου αυτής της συσκευής έχει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους.

- Η χρήση αξεσουάρ που δεν προτείνονται από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- Εκκινήστε ένα πρόγραμμα ψησίματος μόνο όταν έχετε βάλει φόρμα ψησίματος. Αλλιώς ίσως συμβούν ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- Όταν βρίσκονται παιδιά κοντά, να επιτηρείτε καλά τη συσκευή! Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται καθώς και πριν από τον καθαρισμό, τραβάτε το βύσμα. Πριν από την απομάκρυνση μεμονωμένων εξαρτημάτων αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει.
- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στους σχετικούς κανόνες ασφαλείας. Ο έλεγχος, η επισκευή και η τεχνική συντήρηση επιτρέπεται να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο έμπορο. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή και μην την καλύπτετε. Κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Προσοχή! Η αυτόματη συσκευή ψησίματος ψωμιού γίνεται καυτή. Πιάνετε τη συσκευή μόνο όταν έχει κρυώσει ή χρησιμοποιείτε ένα πανί για κατσαρόλες για να την πιάσετε.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και τραβήξτε το βύσμα πριν βγάλετε έξω τα εξαρτήματα ή πριν τα τοποθετήσετε.
- Μην μετατοπίζετε την αυτόματη συσκευή ψησίματος ψωμιού όταν υπάρχει καυτό ή
  υγρό περιεχόμενο, π.χ. μαρμελάδες, μέσα
  στη φόρμα ψησίματος. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

- Κατά τη χρήση ποτέ μην αγγίζετε το περιστρεφόμενο άγκιστρο ζυμώματος. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Μη τραβάτε το βύσμα από το καλώδιο δικτύου, όταν το βγάζετε από την πρίζα.
- Τραβάτε το βύσμα δικτύου σε μη χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό της συσκευής έξω από την υποδοχή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή για να συντηρείτε τα τρόφιμα και για να φυλάτε τα εργαλεία.
- Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα μέσα στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα.
- Μην βυθίζετε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μη καθαρίζετε τη συσκευή με σφουγγάρια καθαρισμού για τρίψιμο. Όταν διαλύονται τεμάχια του σφουγγαριού και έρχονται σε επαφή με ηλεκτρικά τμήματα, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με άδεια φόρμα ή χωρίς φόρμα ψησίματος. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- Κατά τη λειτουργία κλείνετε πάντα το καπάκι.
- Ποτέ μην απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος κατά τη λειτουργία.
- •Κατά το ψήσιμο μην υπερβαίνετε ποτέ την ποσότητα των 700 γρ. αλευριού και ποτέ μην προσθέτετε περισσότερο από 1 1/4 πακέτου στεγνής μαγιάς. Η ζύμη μπορεί να υπερχειλίσει και να προκαλέσει πυρκαγιά!
- Κατά τη λειτουργία μπορεί η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας και της θύρας να είναι πολύ υψηλή. Κίνδυνος εγκαύματος!

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!
Τμήματα της συσκευής αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία! Κίνδυνος εγκαύματος!

Πριν την πρώτη χρήση

Απομάκρυνση του υλικού συσκευασίας
Αποσυσκευάστε τη συσκευή σας και απομακρύνετε το υλικό συσκευασίας σύμφωνα με τις προδιαγραφές του τόπου κατοικίας σας.

Πρώτος καθαρισμός
Καθαρίστε την φόρμα ψησίματος ❼, το άγκιστρο ζυμώματος ❻ και την εξωτερική πλευρά της συσκευής αυτής πριν από την λειτουργία με ένα καθαρό υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια καθαρισμού τριψίματος ή μέσα τριβής. Απομακρύνετε την μεμβράνη προστασίας από το πεδίο χειρισμού ❺.

Ζέσταμα:
ⓘ Παρακαλούμε προσέξτε την ακόλουθη υπόδειξη για την πρώτη θέση σε λειτουργία:

Κατά το πρώτο ζέσταμα τοποθετείτε αποκλειστικά την άδεια φόρμα ψησίματος ❼ μέσα στη συσκευή. Κλείστε το κάλυμμα συσκευής ❷. Επιλέξτε το πρόγραμμα 12, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο “Προγράμματα“ και πατήστε το Start/Stop Ⓑ, ώστε να θερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπτά.

Πατήστε μετά από 5 λεπτά το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα, ώστε να τερματίσετε το πρόγραμμα.
Επειδή τα στοιχεία θέρμανσης έχουν ελαφρώς επαλειφτεί με λίπος μπορεί κατά την πρώτη λειτουργία να έχουμε μία οσμή. Αυτή δεν είναι βλαβερή και κρατά για ελάχιστο χρόνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.
Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και σκουπίστε άλλη μια φορά τη φόρμα ψησίματος ❼, το άγκιστρο ζυμώματος ❻ και την εξωτερική επιφάνεια του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού με ένα καθαρό, νωπό πανί.

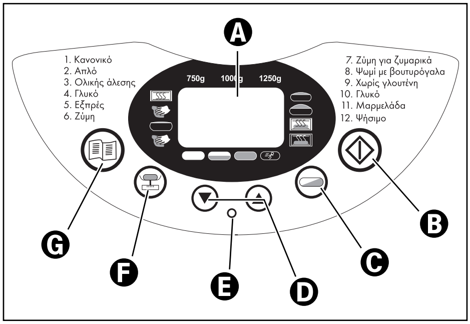
⚠ **Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Μην αφήνετε το αυτόματο μηχάνημα να ζεσταίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά με άδεια φόρμα ψησίματος ❼. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

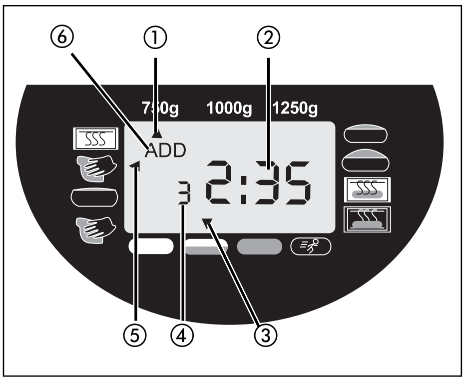
Ιδιότητες

Με το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού έχετε τη δυνατότητα να ψήσετε ψωμί σύμφωνα με το γούστο σας.

- Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 12 διαφορετικών προγραμμάτων.
- Μπορείτε να επεξεργαστείτε έτοιμα μίγματα ψησίματος.
- Μέσω του προγράμματος “Χωρίς γλουτένη” μπορείτε να ψήσετε μίγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη και να κάνετε συνταγές με αλεύρια χωρίς γλουτένη όπως π.χ. καλαμποκάλευρο, αλεύρι φαγόπυρου και αλεύρι πατάτας.

Πεδίο χειρισμού





Ⓐ Οθόνη

Ένδειξη για

① την επιλογή του βάρους (750 g, 1000 g, 1250 g)

② το χρόνο λειτουργίας που απέμεινε, σε λεπτά και την προγραμματισμένη προεπιλογή χρόνου

③ τον επιλεγμένο βαθμό ροδίσματος (Ανοιχτόχρωμο, Μεσαίο, Σκουρόχρωμο, Γρήγορο)

④ τον επιλεγμένο αριθμό προγράμματος

⑤ τη διαδικασία προγράμματος

⑥ την προσθήκη υλικών (“ADD”)

Ⓑ Start / Stop (Έναρξη / Σταμάτημα)

Για την εκκίνηση και τον τερματισμό της λειτουργίας ή για την διαγραφή ενός προγραμματισμού χρονοδιακόπτη.

Για να σταματήσετε τη λειτουργία πιέστε για λίγο το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, έως ότου ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και εμφανιστεί ο χρόνος στην οθόνη Ⓐ αναβοσβήνοντας. Μέσω εκ νέου πατήματος του πλήκτρου Start/Stop Ⓑ μπορεί να συνεχιστεί πάλι η λειτουργία εντός 10 λεπτών. Εάν ξεχάσετε να συνεχίσετε το πρόγραμμα, αυτό συνεχίζεται αυτόματα μετά από 10 λεπτά.
Για να τερματίσετε εντελώς τη λειτουργία ή για να διαγράψετε τις ρυθμίσεις, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, έως ότου ακουστεί ένα μεγάλο ηχητικό σήμα.

ⓘ Υπόδειξη:

Μην πιέσετε το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, όταν θέλετε να ελέγξετε ξεχωριστά την κατάσταση του ψωμιού. Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία ψησίματος.

⚠ Προσοχή!

Κατά την πίεση όλων των πλήκτρων ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, εκτός εάν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

Ⓒ Βαθμός ροδίσματος (ή γρήγορη λειτουργία)

Επιλογή του βαθμού ροδίσματος ή αλλαγή σε γρήγορη λειτουργία (Ανοιχτόχρωμο/Μεσαίο/Σκουρόχρωμο/Γρήγορο). Πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος Ⓒ, έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Για τα προγράμματα ψησίματος 1 - 4 μπορείτε μέσω πολλαπλού πατήματος του πλήκτρου βαθμού ροδίσματος Ⓒ να ενεργοποιήσετε τη γρήγορη λειτουργία, ώστε να μικρύνετε τη διαδικασία ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος Ⓒ τόσες φορές έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από το “Γρήγορο”. Στα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν μπορεί να επιλεγεί βαθμός ροδίσματος.

Ⓓ Χρονοδιακόπτης ▼ ▲

Ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση

ⓘ Υπόδειξη:

Στο πρόγραμμα 11 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση.

Ⓔ Λυχνία ένδειξης λειτουργίας

Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ δείχνει με τις λυχνίες της ότι την παρούσα στιγμή εκτελείται ένα πρόγραμμα. Εάν επιθυμείτε να εκκινήσετε χρονικά επιβραδυμένα ένα πρόγραμμα με τη λειτουργία χρονοδιακόπτη, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ μόνο εάν έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα και όχι εάν έχει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.

Ⓕ Βάρος ψωμιού

Επιλογή του βάρους ψωμιού (750 g / 1000 g / 1250 g). Πατήστε αυτό το πλήκτρο επανειλημμένα έως ότου εμφανιστεί το βέλος κάτω από το επιθυμητό βάρος. Τα στοιχεία βαρών (750 g / 1000 g / 1250 g) αναφέρονται στην ποσότητα των γεμισμένων υλικών στη φόρμα ψησίματος ❼.

ⓘ Υπόδειξη:
Η προρύθμιση κατά την ενεργοποίηση της συσκευής είναι 1250 g. Στα προγράμματα 6, 7, 11 και 12 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος ψωμιού.

Ⓖ Επιλογή προγράμματος (Μενού)
Κλήση του επιθυμητού προγράμματος ψησίματος (1-12). Στην οθόνη Ⓐ εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και ο αντίστοιχος χρόνος ψησίματος.

Λειτουργία μνήμης
Το πρόγραμμα τίθεται στην επανεκκίνηση μετά από μια πτώση ρεύματος μέχρι και για 10 λεπτά, από την ίδια θέση. Αυτό δεν ισχύει ωστόσο στη Διαγραφή/Τερματισμό της διαδικασία ψησίματος ή σε πάτημα του πλήκτρου Start/Stop Ⓑ έως ότου ακουστεί ένα μεγάλο ηχητικό σήμα.

Παράθυρο παρακολούθησης ❶
Με αυτό το παράθυρο παρακολούθησης ❶ μπορείτε να παρακολουθείτε την διαδικασία ψησίματος.

Προγράμματα

Με το πλήκτρο επιλογής προγράμματος Ⓖ επιλέξτε το επιθυμούμενο πρόγραμμα. Το αντίστοιχο νούμερο προγράμματος θα εμφανιστεί στην οθόνη Ⓐ. Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από τους επιλεγμένους συνδυασμούς προγραμμάτων. Βλέπε Κεφάλαιο "Διαδικασία προγράμματος".

Πρόγραμμα 1: Κανονικό
Για άσπρο και ανάμεικτο ψωμί που αποτελείται από άλευρο σίτου ή σίκαλης. Το ψωμί έχει μια συμπαγή πυκνότητα. Το ρόδισμα του ψωμιού ρυθμίζεται με το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος Ⓒ.

Πρόγραμμα 2: Απλό
Για ελαφριά ψωμιά από καλά αλεσμένο αλεύρι. Το ψωμί είναι κατά κανόνα ελαφρύ και έχει μια τραγανιστή κρούστα.

Πρόγραμμα 3: Ολικής άλεσης
Για ψωμιά με πιο δυνατά είδη αλευριού π.χ. αλεύρι ολικής άλεσης σίτου και αλεύρι σίκαλης. Το ψωμί γίνεται πιο συμπαγές και βαρύτερο.

Πρόγραμμα 4: Γλυκό
Για ψωμιά με συστατικά όπως χυμοί φρούτων, νιφάδες καρύδας, σταφίδες, αποξηραμένα φρούτα, σοκολάτα ή επιπλέον ζάχαρη. Μέσω μιας μεγαλύτερης φάσης φουσκώματος, το ψωμί γίνεται ελαφρύτερο και με περισσότερο αέρα.

Πρόγραμμα 5: Εξπρές
Για το ζύμωμα, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει και για το ψήσιμο χρειάζεται λιγότερος χρόνος. Γιαυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλες συνταγές που δεν έχουν βαριά συστατικά ή δυνατά είδη αλευριού Προσέξτε ότι το ψωμί, σε αυτό το πρόγραμμα μπορεί να έχει λιγότερο αέρα και να μην είναι τόσο νόστιμο.

Πρόγραμμα 6: Ζύμη (ζύμωμα)
Για την παραγωγή μαγιάς μπίρας για ψωμάκια, πίτσας ή πλεξούδων. Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

Πρόγραμμα 7: Ζύμη για ζυμαρικά
Για την προετοιμασία ζύμης ζυμαρικών. Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

Πρόγραμμα 8: Ψωμί με βουτυρόγαλα
Για ψωμιά τα οποία φτιάχνονται από βουτυρόγαλα ή γιαούρτι.

Πρόγραμμα 9: Χωρίς γλουτένη
Για ψωμιά από αλεύρια και μίγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη. Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη χρειάζονται χρόνο για τη λήψη των υγρών και για το φούσκωμα.

Πρόγραμμα 10: Γλυκό
Τα υλικά ζυμώνονται, φουσκώνουν και ψήνονται σε αυτό το πρόγραμμα. Για αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιήστε μπέϊκιν πάουντερ.

Πρόγραμμα 11: Μαρμελάδα
Για τη δημιουργία μαρμελάδων, ζελέ και προϊόντων επάλειψης από φρούτα.

Πρόγραμμα 12: Ψήσιμο
Για συμπληρωματικό ψήσιμο ψωμιών τα οποία είναι πολύ ανοιχτόχρωμα ή δεν έχουν ψηθεί εντελώς ή για έτοιμες ζύμες. Παραλείπονται όλες οι διαδικασίες ζυμώματος ή κατάστασης ηρεμίας σε αυτό το πρόγραμμα. Το ψωμί διατηρείται ζεστό έως και μια ώρα μετά τον τερματισμό της διαδικασίας ψησίματος. Έτσι το ψωμί δεν έχει πολύ υγρασία.
Το πρόγραμμα 12 ψήνει το ψωμί για 60 λεπτά.
Για να τερματίσετε πρόωρα αυτές τις λειτουργίες, πατήστε το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το δίκτυο ρεύματος.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9 ακούγεται κατά τη διάρκεια του προγράμματος ένα ηχητικό σήμα και το "ADD" ⑥ εμφανίζεται στην οθόνη.
Αμέσως μετά προσθέστε περαιτέρω υλικά, όπως φρούτα ή καρύδια.
Τα υλικά δεν ψιλοκόβονται μέσω του άγκιστρου ζυμώματος ❻.
Όταν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη, μπορείτε να βάλετε όλα τα συστατικά στην αρχή προγράμματος στη φόρμα ψησίματος ❼. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να ψιλοκόψετε κάπως τα φρούτα και τα καρύδια πριν από την προσθήκη.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Η λειτουργία χρονοδιακόπτη σας διευκολύνει να διεξάγετε ένα επιβραδυμένο χρονικά, ψήσιμο.
Με τα πλήκτρα με βέλη ▲ και ▼ Ⓓ ρυθμίζετε την επιθυμητή τελική χρονική στιγμή της διαδικασίας ψησίματος. Η μέγιστη χρονική επιβράδυνση ανέρχεται σε 15 ώρες.

⚠ **Προειδοποίηση!** Πριν ψήσετε ένα συγκεκριμένο ψωμί με λειτουργία χρονοδιακόπτη, δοκιμάστε τη συνταγή πρώτα προσέχοντας ώστε να εξασφαλίσετε ότι η αναλογία των συστατικών μεταξύ τους ταιριάζει, ότι η ζύμη δεν είναι πολύ σφιχτή ή πολύ λεπτή ή ότι η ποσότητα είναι πολύ μεγάλη και μετά μπορεί να υπερχειλίσει. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Η οθόνη Ⓐ σας δείχνει τον απαραίτητο χρόνο ψησίματος.
Με το πλήκτρο με βέλος ▲ Ⓓ μετατοπίζετε το τέλος του προγράμματος. Κατά το πρώτο πάτημα ο τελικός χρόνος μετατοπίζεται έως το επόμενο δέκατο. Κάθε περαιτέρω πάτημα του πλήκτρου με βέλος ▲ Ⓓ μετατοπίζει τον τελικό χρόνο ανά 10 λεπτά. Σε πατημένο πλήκτρο με βέλος επιταχύνετε αυτή τη διαδικασία.
Η οθόνη σας δείχνει τη συνολική διάρκεια χρόνου ψησίματος και χρόνου επιβράδυνσης. Σε μια υπέρβαση της πιθανής χρονικής μετατόπισης μπορείτε να διορθώσετε το χρόνο με το πλήκτρο με βέλος ▼ Ⓓ.
Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη με το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ.
Το διπλό σημείο στην οθόνη Ⓐ αναβοσβήνει και ο προγραμματισμένος χρόνος ξεκινά. Μόλις εκκινηθεί το πρόγραμμα, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ.
Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη Ⓐ προβάλει 0:00.

Παράδειγμα:
Είναι 8.00 ώρα και θέλετε σε 7 ώρες και 30 λεπτά, δηλαδή στις 15:30 ώρα να έχετε φρέσκο ψωμί. Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα 1 και πιέστε μετά τα πλήκτρα με βέλη D τόσο έτσι ώστε στην οθόνη A να εμφανιστεί 7:30 εφόσον ο χρόνος μέχρι τον τερματισμό κρατά 7 ώρες και 30 λεπτά.

ⓘ **Υπόδειξη:** Στο πρόγραμμα "Μαρμελάδα" η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν διατίθεται.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη όταν επεξεργάζεστε ευπαθή τρόφιμα όπως αυγά, γάλα, κρέμα ή τυρί.

Πριν από το ψήσιμο

Για μια επιτυχή διαδικασία ψησίματος λαμβάνετε υπόψη παρακαλούμε τους ακόλουθους παράγοντες:

Συστατικά

ⓘ **Υπόδειξη:**
Παίρνετε τη φόρμα ψησίματος 7 από το περίβλημα πριν γεμίσετε με τα υλικά. Όταν τα συστατικά μπουν στον χώρο ψησίματος μπορεί με την θέρμανση των αντιστάσεων να προκληθεί φωτιά.
- Βάζετε τα συστατικά πάντα με την σωστή σειρά μέσα στην φόρμα ψησίματος 7.
- Όλα τα συστατικά πρέπει να έχουν φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, ώστε να έχετε μια βέλτιστη ζύμωση της μαγιάς.
- Προσέχετε για ένα ακριβές μέτρημα των ποσοτήτων υλικών. Ακόμα και οι ελάχιστες αποκλίσεις από τη δοθείσα ποσότητα στη συνταγή μπορούν να επηρεάσουν το αποτέλεσμα ψησίματος.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες από τις δοθείσες. Υπερβολική ζύμη μπορεί να τρέξει πάνω από τη φόρμα ψησίματος 7 και να προκαλέσει πυρκαγιά στους θερμαντικούς σωλήνες.

Ψήσιμο ψωμιού

Προετοιμασία
Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτή την οδηγία.

Τοποθετείτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε μια ίσια και σταθερή βάση.

1. Τραβήξτε τη φόρμα ψησίματος 7 έξω από τη συσκευή προς τα επάνω.
2. Βάλτε το άγκιστρο ζυμώματος 6 πάνω στους άξονες κίνησης στην φόρμα 7. Προσέξτε έτσι ώστε να κάθονται καλά.
3. Βάλτε τα συστατικά της συνταγής σας με την σωστή σειρά στην φόρμα ψησίματος 7. Βάλτε πρώτα τα υγρά, ζάχαρη,αλάτι και μετά μέλι και την μαγιά σαν τελευταίο συστατικό.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Προσέξτε ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή με αλάτι ή υγρά.

4. Τοποθετήστε πάλι τη φόρμα ψησίματος 7. Προσέξτε ώστε να έχει κουμπώσει σωστά.
5. Κλείστε το καπάκι της συσκευής 2.
6. Βάλτε το βύσμα στην πρίζα. Ακούγεται ένας ήχος σήματος και στη οθόνη A εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και η χρονική διάρκεια για το Πρόγραμμα 1.
7. Επιλέξτε το πρόγραμμα σας με το πλήκτρο επιλογής G. Κάθε εισαγωγή επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα.
8. Επιλέξτε εάν χρειάζεται το μέγεθος του ψωμιού με το πλήκτρο F.

9. Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος **C** του ψωμιού σας. Στην οθόνη **A** το βέλος σας δείχνει εάν έχετε ρυθμίσει για ανοιχτόχρωμο, μεσαίο ή σκουρόχρωμο. Εδώ μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη ρύθμιση "Γρήγορο", για να μειώσετε το χρόνο στον οποίο φουσκώνει η ζύμη.

ⓘ Υπόδειξη:

Για τα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν είναι δυνατή η λειτουργία "Βαθμός ροδίσματος".
Η λειτουργία "Γρήγορο" είναι μόνο δυνατή για τα προγράμματα 1-4.
Για τα προγράμματα 6, 7, 11 και 12 δεν είναι δυνατή η ρύθμιση του βάρους ψωμιού.

10. Τώρα έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε μέσω της λειτουργίας χρονοδιακόπτη την τελική χρονική στιγμή του προγράμματός σας. Μπορείτε να εισάγετε μια μέγιστη χρονική μετατόπιση έως και 15 ώρες.

ⓘ Υπόδειξη:

Για το πρόγραμμα 11 αυτή η λειτουργία δεν είναι δυνατή.

Εκκίνηση προγράμματος

Τώρα εκκινήστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο Start/Stop (Έναρξη /Σταμάτημα) **B**.

ⓘ Υπόδειξη:

Τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 6, 8 και 9 ξεκινούν με μια φάση προθέρμανσης 10 έως 30 λεπτών (εκτός της γρήγορης λειτουργίας, βλέπε τον πίνακα διαδικασίας προγράμματος). Εδώ τα άγκιστρα ζυμώματος **6** δεν κινούνται. Αυτό δεν είναι σφάλμα της συσκευής.

Το πρόγραμμα διεξάγει αυτόματα τις διαφορετικές λειτουργίες εργασίας.

Μπορείτε να παρακολουθείτε την διαδικασία προγράμματος από το παράθυρο παρακολούθησης **1** της αυτόματης συσκευής σας ψησίματος. Περιστασιακά μπορεί κατά την διάρκεια του ψησίματος να έχουμε δημιουργία υγρασίας στο παράθυρο παρακολούθησης **1**.Το κάλυμμα της συσκευής **2** μπορεί κατά την φάση ζυμώματος να ανοίξει .

ⓘ Υπόδειξη:

Μην ανοίγετε το κάλυμμα συσκευής **2** κατά τη φάση φουσκώματος ή ψησίματος. Το ψωμί μπορεί να πέσει.

Τερματισμός προγράμματος

Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη **A** προβάλει 0:00.
Κατά τον τερματισμό του προγράμματος γυρίζει η συσκευή αυτόματα σε μία λειτουργία διατήρησης ζεστού για 60 λεπτά.

ⓘ Υπόδειξη:

Αυτό δεν ισχύει για τα προγράμματα 6, 7 και 11.

Τότε κυκλοφορεί ζεστός αέρας στη συσκευή. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα τη λειτουργία διατήρησης ζεστού κρατώντας πατημένο το πλήκτρο Start/Stop-Taste **B** έως ότου ακουστεί ένας ήχος σήματος.

⚠ Προειδοποίηση!

Τραβάτε το βύσμα από την πρίζα πριν ανοίξετε το κάλυμμα συσκευής **2**. Σε μη χρήση πρέπει η συσκευή να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο ρεύματος!

Απομάκρυνση ψωμιού

Χρησιμοποιήστε κατά το βγάλσιμο της φόρμας ψησίματος **7** πάντα γάντια προστασίας ή πιάστρες. Κρατήστε την φόρμα ψησίματος **7** λοξά πάνω από μια σχάρα και κουνήστε την ελαφρά έως ότου το ψωμι ελευθερωθεί από αυτήν **7**.

Εάν δεν φεύγει το ψωμί από το άγκιστρο ζυμώματος ❻, απομακρύνετε προσεκτικά το άγκιστρο ζυμώματος ❻ με το εσώκλειστο εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ❿.

ⓘ Υπόδειξη:
Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά στοιχεία τα οποία μπορούν να ξύσουν την αντιολισθητική επιφάνεια. Καθαρίστε άμεσα, αφού πάρετε το ψωμί από την φόρμα ❼ με ζεστό νερό. Αποφεύγεται έτσι το δέσιμο του αγκίστρου ζυμώματος ❻ με τον άξονα κίνησης.

Υπόδειξη: Όταν απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος ❻ μετά την τελευταία διαδικασία ζυμώματος, δεν σκίζεται το ψωμί κατά την απομάκρυνση από τη φόρμα ψησίματος ❼.

- Πατήστε για λίγο το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, ώστε να διακόψετε το πρόγραμμα εντελώς στην αρχή της φάσης ψησίματος ή τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα. Πρέπει να συνδέσετε πάλι το βύσμα εντός 10 λεπτών με το δίκτυο ρεύματος, ώστε η διαδικασία ψησίματος να μπορεί στη συνέχεια να συνεχιστεί.
- Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής ❷ και πάρτε την φόρμα ψησίματος ❼ έξω. Με χέρια τα οποία έχουν αλεύρι μπορείτε να απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος ❻.
- Τοποθετήστε πάλι τη ζύμη στη φόρμα ψησίματος ❼. Βάλτε πάλι τη φόρμα ψησίματος ❼ και κλείστε το κάλυμμα συσκευής ❷.
- Βάλτε εάν απαιτείται το βύσμα στην πρίζα. Το πρόγραμμα ψησίματος συνεχίζεται.

Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15-30 λεπτά, πριν το καταναλώσετε.
Σιγουρευτείτε ότι κατά το κόψιμο του ψωμιού δεν υπάρχει κανένα άγκιστρο ζυμώματος ❻ στην ζύμη.

Μηνύματα σφαλμάτων

- Όταν η οθόνη Ⓐ δείχνει “HHH“, αφότου έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα, η θερμοκρασία του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού είναι ακόμα πολύ υψηλή. Σταματήστε το πρόγραμμα και τραβήξτε το βύσμα. Ανοίξτε το κάλυμμα συσκευής ❷ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.
- Όταν δεν μπορεί να εκκινηθεί κανένα νέο πρόγραμμα, αφότου το αυτόματο μηχάνημα έχει ήδη ολοκληρώσει ένα πρόγραμμα, το μηχάνημα είναι ακόμα πολύ καυτό. Σε αυτή την περίπτωση η ένδειξη οθόνης γυρίζει στη βασική θέση (Πρόγραμμα 1). Ανοίξτε το κάλυμμα συσκευής ❷ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.

⚠ Προειδοποίηση!
Μη δοκιμάζετε να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, προτού αυτή κρυώσει. Αυτό γίνεται μόνο στο πρόγραμμα 12.

- Όταν η οθόνη δείχνει “EE0“, “EE1“ ή “LLL“, αφότου το πρόγραμμα έχει εκκινηθεί, πρώτα απενεργοποιήστε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού και μετά ενεργοποιήστε το πάλι, τραβώντας το βύσμα από την πρίζα και βάζοντας το πάλι στην πρίζα. Εάν η ένδειξη σφάλματος επιμένει, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Προειδοποίηση!
Τραβάτε πριν από κάθε καθαρισμό το βύσμα από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει εντελώς.
Προστατέψτε τη συσκευή από την υγρασία, διότι κάτι τέτοιο ίσως έχει επακόλουθο μια ηλεκτροπληξία.
Προσέξτε εδώ και τις υποδείξεις ασφαλείας.

⚠ Προσοχή!

Τα εξαρτήματα της συσκευής ή τα αξεσουάρ δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων!
Κατά τον καθαρισμό του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά μέσα ή διαλυτικά.

Επικάλυψη, κάλυμμα, χώρος ψησίματος

Απομακρύνετε όλα τα υπόλοιπα κομμάτια από τον χώρο ψησίματος με ένα υγρό πανί ή με ένα ελαφρά βρεγμένο σφουγγάρι. Σκουπίζετε την επικάλυψη και το κάλυμμα επίσης μόνο με ένα νωπό πανί ή σφουγγάρι.

- Στεγνώνετε καλά το εσωτερικό πεδίο. Για ελαφρύ καθαρισμό μπορεί το κάλυμμα της συσκευής ❷ να απομακρυνθεί από την συσκευή:
- Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής ❷, έως ότου τα σφηνοειδή έκκεντρα των μεντεσέδων μπουν στα ανοίγματα αυτών.
- Τραβήξτε το κάλυμμα της συσκευής ❷ από τους οδηγούς μεντεσέδων έξω.
- Για να μοντάρετε το κάλυμμα της συσκευής ❷ οδηγήστε τα έκκεντρα των μεντεσέδων στα ανοίγματα των οδηγών αυτών.

Φόρμα ψησίματος, άγκιστρα ζυμώματος και εξαρτήματα

⚠ Προσοχή!

Μη βυθίζετε τη φόρμα ψησίματος ❼ ποτέ σε νερό ή σε άλλα υγρά.

Οι επάνω επιφάνειες των φορμών ψησίματος ❼ και του αγκίστρου ζυμώματος ❻ καλύπτονται με μία αντιολισθητική επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό επιθετικά καθαριστικά μέσα, μέσα τριβής ή αντικείμενα τα οποία μπορούν να οδηγήσουν σε γδαρσίματα στις επιφάνειες.

Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού χημικά καθαρίστηκα μέσα ή διαλυτικά.

- Πριν από τον καθαρισμό βγάλτε τη φόρμα ψησίματος ❼ και τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ από το χώρο ψησίματος.
- Αφαιρέστε τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ από τη φόρμα ψησίματος ❼. Εάν τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ δεν βγαίνουν από τη φόρμα ψησίματος, γεμίστε τη φόρμα ψησίματος ❼ για περίπου 30 λεπτά με καυτό νερό. Τώρα τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ θα πρέπει να βγαίνουν. Καθαρίστε τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ σε ζεστό νερό, προσθέτοντας ήπιο απορρυπαντικό. Σε περίπτωση σχηματισμού έντονης κρούστας, αφήστε τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ να μουλιάσουν στο απορρυπαντικό, έως ότου η κρούστα διαλυθεί με τη βοήθεια ειδικής βούρτσας.
  Εάν ο συγκρατητήρας στο άγκιστρο ζυμώματος ❻ έχει βουλώσει, μπορείτε να τον καθαρίσετε προσεκτικά με μια ξύλινη ράβδο.
  Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε καλά τα άγκιστρα ζυμώματος ❻.
- Σκουπίστε την εξωτερική πλευρά της φόρμας ψησίματος ❼ με ένα νωπό πανί.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της φόρμας ψησίματος ❼ με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Σε περίπτωση σχηματισμού κρούστας στη φόρμα ψησίματος ❼, βάλτε νερό στη φόρμα ❼, προσθέτοντας ήπιο απορρυπαντικό. Αφήστε να μουλιάσει και αφαιρέστε την κρούστα με μια βούρτσα. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τη φόρμα ψησίματος ❼ με άφθονο νερό και στεγνώστε τη καλά.
- Καθαρίστε το δοχείο μέτρησης ❽, το κουτάλι μέτρησης ❾ και το εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος ❿ σε ζεστό νερό, προσθέτοντας ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό, ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα όλα καλά.

Απομάκρυνση

Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.
Προσέχετε τις τρέχουσες ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας με έναν φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

Εγγύηση και σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.
Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς, όπως π.χ. το άγκιστρο ζυμώματος και οι φόρμες ψησίματος ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.
Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.
Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται οι εμφανιζόμενες επισκευές.

(GR) Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr
IAN 96769

(CY) Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 96769

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):
Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Διαδικασία προγράμματος

Πρόγραμμα	1. Κανονικό						2. Απλό					
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Προθέρμανση (λεπτά)	15	15	20	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	10	15	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	2 3A* 5	2 5 A 5	2 5 A 5	2 1 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5	2 3A* 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 1 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 3A σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 3 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ADD" ⑥.

Πρόγραμμα	3. Ολικής άλεσης						4. Γλυκό					
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Προθέρμανση (λεπτά)	15	15	20	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	10	15	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	2 3 A 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 2 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5	2 4A* 6	2 5 A 6	2 5 A 6	2 1 A 6	2 2 A 6	2 2 A 6
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 4A σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 4 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης “ADD” ⑥.

Πρόγραμμα	5. Εξπρές			6. Ζύμη	7. Ζύμη για ζυμαρικά	8. Ψωμί με βουτυρόγαλα			9. Χωρίς γλουτένη		
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο		
	750 g	1000 g	1250 g	Δ/Δ	Δ/Δ	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Προθέρμανση (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	25	25	30	15	15	20
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	20	20	20	20	20	20
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ 2 Α 5	Δ/Δ 2 Α 5	Δ/Δ 2 Α 5	Δ/Δ 3 Α 5	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	2 5Α* 8	2 5 Α 8	2 5 Α 8	2 3 Α 8	2 3 Α 8	2 3 Α 8
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	25	Δ/Δ	45	45	45	50	50	50
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	20	20	20	45	Δ/Δ	30	30	30	50	50	50
Ψήσιμο (λεπτά)	40	43	45	Δ/Δ	Δ/Δ	52	56	60	60	65	70
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	Δ/Δ	Δ/Δ	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	1:05	1:08	1:10	1:15	Δ/Δ	2:15	2:9	2:23	2:48	2:53	2:58
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 5Α σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 5 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης “ADD” ⑥.

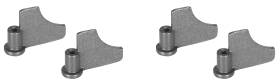
Πρόγραμμα	10. Γλυκό			11. Μαρμελάδα	12. Ψήσιμο
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο
	750 g	1000 g	1250 g	Δ/Δ	Δ/Δ
Χρόνος (ώρες)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Προθέρμανση (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	15	15	15	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	15 Θέρμανση + ζύμωμα	Δ/Δ
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	45 Θέρμανση + ζύμωμα	Δ/Δ
Ψήσιμο (λεπτά)	60 15 Φούσκωμα	65 15 Φούσκωμα	70 15 Φούσκωμα	20 Φούσκωμα	60
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	Δ/Δ	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	Δ/Δ	15ώ

Διόρθωση σφαλμάτων αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού

Τι κάνετε όταν το άγκιστρο ζυμώματος ❻ μετά το ψήσιμο μένει ❼ στην φόρμα ψησίματος;	Γεμίστε με ζεστό νερό τη φόρμα ψησίματος ❼ και στρέψατε το άγκιστρο ζυμώματος ❻, έτσι ώστε οι κρουστοποιήσεις να αρχίσουν να διαλύονται.
Τι συμβαίνει όταν το έτοιμο ψωμί παραμένει στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού;	Μέσω της "Λειτουργίας διατήρησης ζεστού" εξασφαλίζεται ότι το ψωμί διατηρείται ζεστό για περίπου 1 ώρα και προστατεύεται από την υγρασία. Εάν το ψωμί μείνει για περισσότερο από 1 ώρα στο αυτόματο μηχάνημα, μπορεί να αποκτήσει υγρασία.
Η φόρμα ψησίματος ❼ και το άγκιστρο ζυμώματος ❻ ενδείκνυνται για το πλυντήριο πιάτων.	Όχι. Παρακαλούμε πλένετε τη φόρμα ψησίματος ❼ και το άγκιστρο ζυμώματος ❻ με το χέρι.
Γιατί δεν αναμειγνύεται η ζύμη, παρότι ο κινητήρας δουλεύει;	Ελέγξατε εάν το άγκιστρο ζυμώματος ❻ και η φόρμα ψησίματος ❼ είναι σωστά ασφαλισμένα.
Τι θα κάνετε όταν το άγκιστρο ζυμώματος ❻ μείνει μέσα στο ψωμί;	Απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος ❻ με το ειδικό εργαλείο απομάκρυνσης αυτού ❿.
Τι συμβαίνει σε μια διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος;	Σε μια διακοπή ρεύματος έως και 10 λεπτά, το αυτόματο μηχάνημα διεξάγει το τελευταία διεξαχθέν πρόγραμμα έως το τέλος.
Πόσο διαρκεί το ψήσιμο ψωμιού;	Παρακαλούμε βρείτε τους ακριβείς χρόνους από τον πίνακα "Διαδικασία προγράμματος".
Ποιά βάρη ψωμιών μπορώ να ψήσω;	Μπορείτε να ψήσετε ψωμιά από 750 g - 1000 g - 1250 g.
	Τα φρέσκα προϊόντα όπως το γάλα ή τα αυγά χαλάνε όταν μένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη συσκευή.
Τι έχει συμβεί όταν το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος δε λειτουργεί, αφότου έχει πατηθεί το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ;	Ορισμένες διαδικασίες εργασίας όπως για παράδειγμα το "Ζέσταμα" ή η "Ηρεμία" αναγνωρίζονται δύσκολα. Ελέγξτε βάση του πίνακα "Διαδικασία προγράμματος", ποιο τμήμα προγράμματος είναι το τρέχον. Ελέγξτε εάν η συσκευή λειτουργεί κοιτάζοντας εάν η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ.ανάβει. Ελέγξτε εάν έχετε πατήσει σωστά το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ. Ελέγξτε εάν το βύσμα έχει συνδεθεί στο δίκτυο ρεύματος.
Η συσκευή κομματιάζει τις σταφίδες.	Για να αποφύγετε το κομμάτιασμα συστατικών όπως φρούτα ή καρύδια βάλτε τα αυτά στη ζύμη μετά το άκουσμα του ήχου.

Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

► **www.kompernass.com**

Ποσότητα (μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)	Περιγραφή προϊόντος	Τιμή μονάδας	Συνολικό ποσό
________	► 1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2 άγκιστρα ζυμώματος 	**10 €**	________ € + **5 €** συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή.
________	► 4 άγκιστρα ζυμώματος 	**10 €**	________ € + **3 €** συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή.

► Υπόδειξη: Εάν η παραγγελία σας αποτελείται από πολλά είδη (σετ 4 τεμαχίων άγκιστρο ζυμώματος και φόρμα ψησίματος) πληρώνετε πάντα την ανώτερη τιμή εξόδων αποστολής 5 ευρώ!

= ________ €

Όροι πληρωμής

☐ Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό

________ (Τόπος, ημερομηνία)

________ (Υπογραφή)

GR

Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

1) Σημειώνετε με κεφαλαία κάτω από το "Αποστολέας/πελάτης" το όνομά σας, την προσφώνησή σας και το αριθμό του τηλεφώνου σας (για ενδεχόμενες ερωτήσεις).
2) Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό: Καταθέτετε το συνολικό ποσό εκ των προτέρων στον ακόλουθο τραπεζικό λογαριασμό:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Τράπεζα: Postbank Dortmund AG

Στην κατάθεσή σας να αναφέρετε ως σκοπό χρήσης το προϊόν όπως επίσης το όνομα και τη διεύθυνσή σας. Στέλνετε την πλήρως συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σ' ένα φάκελο στην ακόλουθη ταχυδρομική μας διεύθυνση.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstrasse 21

44867 Bochum

Germany

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- ► Παρακαλούμε επικολλήστε επαρκή γραμματόσημα στην ταχυδρομική αποστολή.
- ► Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο.

Αποστολέας / Παραγγέλων
(παρακαλούμε συμπληρώστε πλήρως και με ΚΕΦΑΛΑΙΑ)

Επώνυμο, όνομα

Οδός

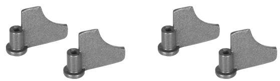
Ταχυδρομικός κώδικας, τόπος

Χþñá

Τηλέφωνο

Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

► www.kompernass.com

Quantity ordered/Ποσότητα (max. 3 sets per order) (μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)	Name of article/Περιγραφή προϊόντος	Cost p. Unit/Τιμή μονάδας	Total sum/Συνολικό ποσό
______	► 1 baking mould incl. 2 Kneading paddles ► 1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2 άγκιστρα ζυμώματος 	► 10 € ►	______ € + Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή. 5 €
______	► 4 Kneading paddles ► 4 άγκιστρα ζυμώματος 	► 10 € ►	______ € + Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή. 3 €

► Note: If your order consists of several articles (set of 4 kneading paddles and baking moulds) you will always have to pay the higher shipping fee of 5 euros!

► Υπόδειξη: Εάν η παραγγελία σας αποτελείται από πολλά είδη (σετ 4 τεμαχίων άγκιστρο ζυμώματος και φόρμα ψησίματος) πληρώνετε πάντα την ανώτερη τιμή εξόδων αποστολής 5 ευρώ!

= ______ €

Payment method/
Όρος πληρωμής

☐ Bank Transfer/ Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό

______ ______

(Location, Date)/(Τόπος, ημερομηνία) (Signature)/(Υπογραφή)

CY

Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

► **www.kompernass.com**

1) Enter under "Sender/orderer"your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.
   Εισάγετε στο «Αποστολέας/ Παραγγέλων» το όνομα, τη διεύθυνση και τον αριθμό τηλεφώνου σας (για ενδεχόμενες ερωτήσεις) με απλά κεφαλαία.
2) Bank Transfer (BACS): Please transfer the complete amount to our account below:
   Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό: Μεταβιβάστε το συνολικό ποσό εκ των προτέρων στον λογαριασμό:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank/ Τράπεζα: **Postbank Dortmund AG**

■ On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.
Ως σκοπό χρήσης αναφέρετε στη μεταφορά το είδος καθώς και το όνομα και τον τόπο διαμονής. Στείλτε μετά την πλήρως συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σε έναν φάκελο στην ακόλουθη μας ταχυδρομική διεύθυνση.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Germany

IMPORTANT/ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

► Please affix sufficient postage to the letter. Write your name as the sender on the envelope.
► Παρακαλούμε επικολλήστε επαρκή γραμματόσημα στην ταχυδρομική αποστολή. Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο.

SENDER / ORDERER
ΑΠΟΣΤΟΛΕΑΣ / ΠΑΡΑΓΓΕΛΩΝ
(please complete in block captals)
(παρακαλούμε συμπληρώστε πλήρως και με ΚΕΦΑΛΑΙΑ)

Surname, first name/Επώνυμο, όνομα

Street/Οδός

Post code, town/Ταχυδρομικός κώδικας, τόπος

Country/Χώρα

Telephone/Τηλέφωνο

Inhaltsverzeichnis Seite

Brotbackautomat

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.
Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Brotbackautomat
Backform
2 Knethaken
Messbecher
Messlöffel
Knethakenentferner
Bedienungsanleitung
Kurzinformation
Rezeptheft

Gerätebeschreibung

Abbildung A:
❶ Sichtfenster
❷ Gerätedeckel
❸ Belüftungsschlitze
❹ Netzkabel
❺ Bedienfeld

Abbildung B:
❻ 2 Knethaken
❼ Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
❽ Messbecher
❾ Messlöffel
❿ Knethakenentferner

Technische Daten

Modell:	Brotbackautomat SBB 850 A1
Nennspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	850 Watt

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen!
  Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen. Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als $1\ {}^{1}/_{4}$ Päckchen Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!



Achtung! Heiße Oberfläche!
Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß!
Verbrennungsgefahr!

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials
Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung
Wischen Sie Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld ❺.

Aufheizen:

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❼ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME" beschrieben und drücken Sie Start/Stop Ⓑ, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

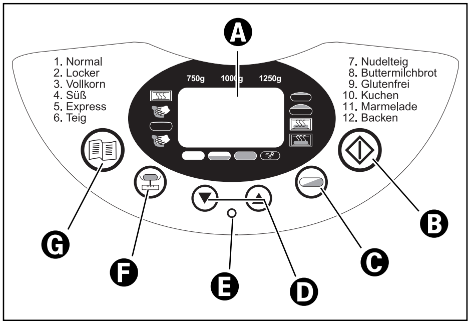
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

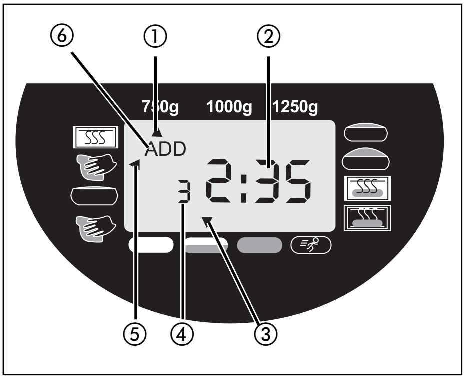
Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.
- Durch das Programm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z.B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

Bedienfeld





Ⓐ Display

Anzeige für
① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)
② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl
③ den gewählten Bräunungsgrad (Hell, Mittel, Dunkel, Schnell)
④ die gewählte Programm-Nummer
⑤ den Programmablauf
⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD")

Ⓑ Start / Stop

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.
Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.
Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

Hinweis:

Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste Ⓑ, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster.

Achtung!

Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

Ⓒ Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell).
Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad Ⓒ, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad Ⓒ den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad Ⓒ so oft, bis der Pfeil über „Schnell" erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

Ⓔ Betriebsindikationslampe

Die Betriebsindikationslampe Ⓔ zeigt mit ihrem Leuchten an, dass grade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ erst, wenn das Programm gestartet ist, und nicht, wenn der Timer aktiviert ist.

Ⓕ Brotgewicht

Wahl des Brotgewichtes (750 g / 1000 g / 1250 g).
Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschtem Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g / 1000 g / 1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform ❼.

Hinweis:

Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

G Programmwahl (Menü)
Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display A erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

Memory Funktion
Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste B bis ein langer Signalton ertönt.

Sichtfenster 1
Durch das Sichtfenster 1 können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl G wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display A angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf".

Programm 1: Normal
Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad C ein.

Programm 2: Locker
Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn
Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß
Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Express
Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

Programm 6: Teig (kneten)
Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 7: Nudelteig
Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 8: Buttermilchbrot
Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei
Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

Programm 10: Kuchen
Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

Programm 11: Marmelade
Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.
Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten.

Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste B, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

ⓘ **Hinweis:**
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD" ⑥ erscheint im Display.
Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.
Die Zutaten werden durch den Knethaken ❻ nicht zerkleinert.
Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform ❼ geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.
Mit den Pfeiltasten ▲ und ▼ D stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠ **Warnung!** Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Wählen Sie ein Programm. Das Display A zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ D verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ D verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit.
Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ D die Zeit korrigieren.
Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste B.
Der Doppelpunkt im Display A blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe E.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display A zeigt 0:00 an.

Beispiel:
Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben. Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten D so lange, bis im Display A 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

ⓘ **Hinweis:**
Bei dem Programm „Marmelade" steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

ⓘ **Hinweis**:
Nehmen Sie die Backform 7 aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform 7.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform 7 laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Brot backen

Vorbereitung
Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform 7 aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken 6 auf die Antriebswellen in der Backform 7. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform 7. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

ⓘ **Hinweis:**
Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzen Sie die Backform 7 wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel 2.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display A erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.
7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste G. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste F.

9. Wählen Sie den Bräunungsgrad **C** Ihres Brotes. Im Display **A** zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell" wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

ⓘ **Hinweis:**

Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad" nicht möglich.
Die Funktion „Schnell" ist nur für die Programme 1-4 möglich.
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

10. Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

ⓘ **Hinweis:**

Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten

Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste **B**.

ⓘ **Hinweis:**

Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken **6** bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster **1** Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster **1** kommen. Der Gerätedeckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden.

ⓘ **Hinweis:**

Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Programm beenden

Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display **A** zeigt 0:00 an.
Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

ⓘ **Hinweis:**

Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste **B** bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

⚠ **Warnung!**

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel **2** öffnen.
Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

Brot entnehmen

Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform **7** immer Topflappen oder Schutzhandschuhe. Halten Sie die Backform **7** schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform **7** löst.

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken ❻, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken ❻ mit dem beiliegenden Knethakenentferner ❿.

ⓘ **Hinweis:**
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❼ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❻ an der Antriebswelle.

Tipp: Wenn Sie die Knethaken ❻ nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ❼ nicht aufgerissen.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop- Taste Ⓑ, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und nehmen Sie die Backform ❼ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❻ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❼. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.
Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken ❻ im Teig befindet.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display Ⓐ „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

⚠ **Warnung!**
Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.

- Wenn das Display „EE0“, „EE1“ oder “LLL” anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!**
Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.
Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

⚠ **Achtung!**

Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

Gehäuse, Deckel, Backraum

Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab. Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ❷ vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel ❷ aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel ❷ zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

Backform, Knethaken und Zubehör

⚠ **Achtung!**

Tauchen Sie die Backform ❼ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Die Oberflächen der Backform ❼ und der Knethaken ❻ sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

- Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform ❼ und die Knethaken ❻ aus dem Backraum.
- Nehmen Sie die Knethaken ❻ aus der Backform ❼. Sollten sich die Knethaken ❻ nicht aus der Backform ❼ lösen, füllen Sie die Backform ❼ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser. Die Knethaken ❻ sollten sich nun lösen lassen.
  Reinigen Sie die Knethaken ❻ in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Bei hartnäckigen Verkrustungen, lassen Sie die Knethaken ❻ solange in dem Spülwasser einweichen, bis sich die Verkrustungen mit Hilfe einer Spülbürste lösen lassen.
  Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ❻ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
  Trocknen Sie die Knethaken ❻ nach der Reinigung gründlich ab.
- Wischen Sie die Außenseite der Backform ❼ mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❼ mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Bei Verkrustungen in der Backform ❼, füllen Sie Wasser in der Backform ❼ und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Lassen Sie es solange stehen, bis die Verkrustungen eingeweicht sind und sich mit einer Spülbürste lösen lassen.
  Spülen Sie die Backform ❼ danach mit viel klarem Wasser aus und trocknen Sie diese gut ab.
- Reinigen Sie den Messbecher ❽, den Messlöffel ❾ und den Knethakenentferner ❿ in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab um Spülmittelreste zu beseitigen. Trocknen Sie alles gründlich ab.

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile, wie Backformen oder Knethaken, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.
Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 96769

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 96769

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 96769

Erreichbarkeit Hotline:
Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A heißt, dass der Brotbackautomat 3 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A heißt, dass der Brotbackautomat 4 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudelteig	8. Buttermilchbrot			9. Glutenfrei		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	N/A	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneten 1 (Min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneten 2 (Min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Gehen 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Backen (Min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A heißt, dass der Brotbackautomat 5 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

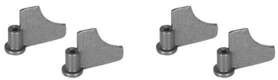
Programm	10. Kuchen			11. Marmelade	12. Backen
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	Hell Mittel Dunkel
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Zeit (Stunden)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	15	15	15	N/A	N/A
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Hitze + kneten	N/A
Kneten 2 (Min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gehen 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Hitze + kneten	N/A
Backen (Min)	60 15 Gehen	65 15 Gehen	70 15 Gehen	20 Gehen	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	N/A	15h

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ❻ nach dem Backen in der Backform ❼ stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❼ und drehen Sie den Knethaken ❻, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion" wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform ❼ und Knethaken ❻ spülmaschinen-geeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❼ und Knethaken ❻ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❻ und die Backform ❼ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❻ im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken ❻ mit dem Knethakenentferner ❿.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf".
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste Ⓑ gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen" oder „Ruhen" sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf", welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe Ⓔ leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

BESTELLKARTE SBB 850 A1

► **www.kompernass.com**

BESTELLMENGE (max. 3 Sets pro Bestellung)	ARTIKELBESCHREIBUNG	EINZELPREIS	GESAMTBETRAG
____________	► 1 Backform inkl. 2 Knethaken 	► **10 €** ►	____________ € + zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **5,00 €**
____________	► 4er-Set Knethaken 	► **10 €** ►	____________ € + zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **3,00 €**

► Hinweis: Wenn Ihre Bestellung aus mehreren Artikeln besteht (4er-Set Knethaken **und** Backform) zahlen Sie immer den höheren Versandkostenpreis von 5 €!

= ____________ €

ZAHLUNGSWEISE

☐ Überweisung

____________ (Ort, Datum)

____________ (Unterschrift)

BESTELLKARTE SBB 850 A1

1) Tragen Sie unter „Absender / Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2) **Überweisung:** Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank: Postbank Dortmund AG

- Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
- Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

WICHTIG

- ► Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- ► Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

ABSENDER / BESTELLER
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

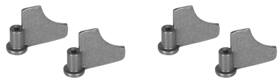
PLZ/Ort

Telefon

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

BESTELLKARTE SBB 850 A1

► www.kompernass.com

BESTELLMENGE (max. 3 Sets pro Bestellung)	ARTIKELBESCHREIBUNG	EINZELPREIS	GESAMTBETRAG
____________	► 1 Backform inkl. 2 Knethaken 	► 10 € ►	____________ € + zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. 5,00 €
____________	► 4er-Set Knethaken 	► 10 € ►	____________ € + zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. 3,00 €

Hinweis: Wenn Ihre Bestellung aus mehreren Artikeln besteht (4er-Set Knethaken **und** Backform) zahlen Sie immer den höheren Versandkostenpreis von 5 Euro!

= ____________ €

ZAHLUNGSWEISE

☐ Überweisung

(Ort, Datum) ____________ (Unterschrift) ____________

AT

BESTELLKARTE SBB 850 A1

► ***www.kompernass.com***

1) Tragen Sie unter „Absender / Besteller“ Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2) **Überweisung:** Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank: Postbank Dortmund AG

- Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
- Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

WICHTIG

- ► Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- ► Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

ABSENDER / BESTELLER
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

____
Name, Vorname

____
Straße

____
PLZ/Ort

____
Land

____
Telefon

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

AT

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d´ordinazione SBB 850 A1 ► *www.kompernass.com*

1) Tragen Sie unter „Absender/Besteller“ Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein. / Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique „Expéditeur/Acheteur“ en lettres majuscules. / Alla voce „Mittente/ordinante“, inserire nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2) Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto: / Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant: / Versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank/Banque/Banca:
Postbank Dortmund AG

■ Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an. Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse. / Dans le champ „Motif de l'opération“, veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après. / Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordinazione interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum

Deutschland/Allemagne/Germania

WICHTIG/REMARQUE/IMPORTANTE

► Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten./Effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge./Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.

► Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend. Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag./Veuillez affranchir au tarif en vigueur. Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe./Affrancare adeguatamente la busta. Scrivere il nome come mittente sulla busta.

ABSENDER / BESTELLER
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)
EXPÉDITEUR/ACHETEUR
(à compléter en majuscules)
MITTENTE
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

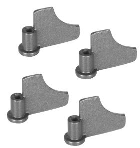
Straße/Rue/Via

PLZ, Ort/Code Postal, Ville/Cap, Città

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d´ordinazione SBB 850 A1 ► *www.kompernass.com*

BESTELLMENGE/QUANTITÉ/ QUANTITÀ DA ORDINARE (max. 3 Sets/max. 3 sets/max. 3 set)	ARTIKELBESCHREIBUNG/ DESCRIPTION DES ARTICLES/ DESCRIZIONE ARTICOLO	EINZELPREIS/ PRIX UNITAIRE/ PREZZO SINGOLO	GESAMTBETRAG/PRIX NET/PREZZO COMPLESSIVO
____________	► 1 Backform inkl. 2 Knethaken ► 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir ► 1 stampo incl. 2 ganci da impasto 	► **10 €** ►	____________ € + zzgl. Kosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus. Spese di spedizione **5 €**
____________	► 4 Knethaken ► 4 fouets à pétrir ► 4 ganci da impasto 	► **10 €** ►	____________ € + zzgl. Kosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus. Spese di spedizione **3 €**

Hinweis: Wenn Ihre Bestellung aus mehreren Artikeln besteht (4er-Set Knethaken **und** Backform) zahlen Sie immer den höheren Versandkostenpreis von 5 Euro!

Remarque : Si votre commande se compose de plusieurs articles (lot de 4 fouets à pétrir et forme de cuisson), vous payez toujours les frais d’expédition plus élevés de 5 Euros !

Avvertenza: Se il vostro ordine si compone di più articoli (kit da 4 ganci impastatrice e stampo da forno), calcolate sempre il prezzo di spedizione più alto pari a 5 euro!

= ____________ €

ZAHLUNGSWEISE/ MODE DE RÈGLEMENT/ TIPO DI PAGAMENTO

☐ Überweisung/Virement/ Bonifico

(Ort, Datum/Lieu, date/luogo, data) (Unterschrift/Signature/firma)

CH

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen:
01 / 2014 · Ident.-No.: SBB850A1-012014-1

IAN 96769

SILVERCREST®

www.lidl-service.com

PDF online



BREAD MAKER SBB 850 A1

GB IE
RECIPE BOOK

DE AT CH
REZEPTHEFT

GR CY
ΒΙΒΛΙΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

IAN 96769

GB IE CY

RECIPE BOOK PAGE

Useful information about ingredients

FLOUR

Most of the commercially available varieties of flour, such as wheat or rye flour, are suitable for baking. The type designation for flour types may vary from country to country. With the baking program "gluten-free", gluten-free flour types such as corn, buckwheat or potato flour can be used. You can also use ready-to-use baking mixtures.
Programmes 1 and 2 are ideal for adding small proportions (10-20%) of grains or groats.
In case of larger proportions of whole grain (70-95%) use programme 3. The following types of flour are used in the recipes:

Flour type	Description
Type 405	standard wheat flour
Type 550	strong wheat flour, for fine-ly pored doughs
Type 997	standard rye flour
Type 812	Wheat flour, for light mixed breads
Type 1050	dark wheat flour for mixed breads or savoury pastries
Type 1150	Rye flour with a high mineral content

YEAST

In the fermentation process, yeast splits the sugar and carbohydrate contained in the dough and converts them into carbon dioxide, which causes the dough to rise. Yeast is available in different forms: as dry yeast, as fresh yeast or as fast fermenting yeast.

We recommend using dry yeast for the bread maker to obtain the best results.
If you are using fresh yeast instead of dry yeast, observe the instructions given on the packaging.
In general, 1 packet of dry yeast corresponds to about 21 g of fresh yeast and is suitable for approx. 500 g of flour. Always store yeast in the refrigerator, as heat decomposes it. Before use, check the expiry date. After opening the package, unused yeast should be carefully wound up and stored in the re-frigerator.

Note:
For recipes suggested in this recipe book, we recommend the use of dry yeast.

SUGAR

Sugar has a decisive influence on both the degree of browning and the taste of the bread. The use of crystal sugar is assumed for the recipes in this book. Do not use powdered sugar, unless it is expressly specified. Sweeteners are not suitable as alternatives to sugar.

SALT

Salt is important for the taste as well as the degree of browning. Salt also has an inhibiting effect on yeast fermentation. Therefore, do not exceed the quantity of salt specified in the recipes. Salt can be dispensed with for dietary reason. In such cases, the dough may rise faster than usual.

LIQUIDS

Liquids like milk, water or reconstituted milk powder can be used for making bread. Milk adds to the taste of the bread and softens the crust, whereas pure water gives a crispy crust. In some recipes, the use of fruit juices is indicated in order to give a particular flavour to the bread.

EGGS

Eggs enrich the bread and give it a softer structure. Use eggs of the largest size class when baking the recipes given in this recipe book.

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

Baking fats, butter and oil make the yeast-based bread mellow. The unique form of crust and structure in French-style breads is due to its fat-free ingredients. However, bread stays fresh longer if fat has been used in its making. If you use butter directly from the refrigerator, cut it into small bits to optimise mixing with the dough during the kneading phase.

GLUTEN-FREE

Celiac disease, in adults also called sprue, is a chronic disease that is triggered by eating foods that contain gluten. The protein gluten (gliadin) contained in wheat and spelt and similar proteins in rye, barley and oats cause damage to the mucous membrane of the small intestine. Only special bread from health food shops or from one's own kitchen that has been prepared with gluten-free flours may be eaten. However, baking bread and cake with gluten-free flour takes some practice. Such flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties. Gluten-free flours must also be thickened or fluffed with gluten-free thickening agents. These are for example cream of tartar, yeast, sourdough from maize or rice flour, baking agents with a maize basis or binding agents such as guar flour, carob corn flour, kudzu, pectin, arrowroot starch or carrageen. It is also necessary to give up the familiar taste of bread. The consistency of gluten-free breads is also different to that of wheat meal breads.

MEASURING THE INGREDIENTS

Along with our Automatic Bread Maker, you will receive the following measuring cups, which make the task of measuring the ingredients easier for you:

1 Measuring cup with quantity level markings
1 Large measuring spoon corresponding to one tablespoon (tbsp.)
1 Small measuring spoon corresponding to one teaspoon (tsp.)

Place the measuring cup on a flat surface. Make sure that the quantities reach the measuring lines correctly. When measuring dry ingredients, make sure that the measuring cup is dry.

Baking tips

Baking in different climatic regions

In areas located at higher altitudes, the lower atmospheric pressure causes yeast to ferment faster. Hence, less yeast is required here.
In dry regions, the flour will be drier and requires more liquids.
In humid regions, the flour will be more moist and thus absorbs a lesser amount of liquids. In such areas, more flour is required.

Ready-to-use baking mixtures

You can also use ready-to-use baking mixtures with this bread maker.
Follow the manufacturer's instructions on the packaging.
The following table provides you the examples of conversion for some of the baking mixtures.

Slicing and storing bread

You can achieve the best results, if you place the freshly baked bread on a grill before slicing it and allow it to cool down for 15 to 30 minutes. Use a bread slicing machine or a toothed knife to slice the bread. Unconsumed bread can be stored at room temperature for up to 3 days in suitable plastic bags or containers. If you wish to store the bread for longer periods (up to 1 month), you should freeze it. Since homemade bread does not contain preservatives, it spoils faster than commercially manufactured bread.

Baking mixtures	**for a loaf of ca. 750 g**
Multigrain health bread	500 g baking mixture 350 ml water
Sunflower seed bread	500 g baking mixture 350 ml water
Rustic whole grain bread	500 g baking mixture 370 ml water
Farmhouse bread	500 g baking mixture 350 ml water
Ciabatta	500 g baking mixture 360 ml water 1 tsp. olive oil

The ready to use baking mixtures, available at Lidl, are especially suitable for this Bread Baking Machine. Follow the preparation instructions on the packaging.

Recipes for approx. 1000 g bread

Note: To achieve a better baking result, prepare the dough with a mixer. Then place the finished dough in the baking mould. Using the button "Bread weight" enter the weight 1000 gr. Select the desired degree of browning for your bread. Please note that the quantities given are intended as guiding values. Small variations may arise in the baking result.

Programme 1 Regular

Sunflower bread

300 ml lukewarm milk
1 tbsp. butter
540 g flour of type 550
5 tbsp. sunflower seeds
1 tsp. salt
1/2 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Sourdough bread

50 g sourdough
350 ml water
1.5 tbsp. butter
1,5 tsp. salt
1 tsp. sugar
180 g flour of type 997
360 g flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Farmhouse bread

300 ml milk
1,5 tsp. Salt
2 eggs
1,5 tbsp butter/margarine
540 g flour of type 1050
1 tbsp. sugar
1 packet of dry yeast

Potato bread

300 ml water/milk
2 tbsp. butter
1 egg
90 g pressed, cooked potatoes
1 tsp. salt
2 tbsp. sugar
540 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Herb bread

350 ml buttermilk
1 tsp. salt
1.5 tbsp. butter
1 tbsp. sugar
540 g flour of type 550
4 tbsp. finely chopped parsley
3/4 packet of dry yeast

Pizza bread

300 ml water
1 tbsp. oil
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
1 tsp. dried oregano
2 tbsp. grated Parmesan
50 g thinly sliced salami
540 g flour of type 550
3/4 packet of dry yeast

Beer bread

150 ml water
150 ml lager beer
540 g flour of type 550
3 tbsp. buckwheat flour
1.5 tbsp. bran
1 tsp. salt
3 tbsp. sesame seeds
1.5 tbsp. malt extract (syrup)
1/2 packet of dry yeast
150 ml sourdough starter

Cornbread
350 ml water
1 tbsp. butter
540 g flour of type 550
3 tbsp. corn semolina
1/2 chopped apple with peel
3/4 packet of dry yeast

Programme 2 French

"Classic" white bread
320 ml water/milk
2 tbsp. butter
1,5 tsp. Salt
2 tbsp. sugar
600 g wheat flour of type 550
1 packet of dry yeast

Light white bread
320 ml water
20 g butter
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
600 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast
1 egg

Honey bread
320 ml water
1,5 tsp. salt
2.5 tsp. olive oil
1.5 tbsp. honey
600 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Poppy seed bread
300 ml water
540 g flour of type 550
1 tsp. sugar
1 tsp. salt
75 g ground poppy seeds
1 tbsp. butter
1 pinch of nutmeg
3/4 packet of dry yeast
1 tbsp. grated Parmesan

Paprika bread
310 ml water
1,5 tsp salt
1.5 tsp. oil
1.5 tsp. paprika powder
530 g flour of type 812
1 packet of dry yeast
130 g red pepper, finely diced

Programme 3 Whole Wheat

Rye whole grain bread
75 g sourdough
325 ml warm water
2 tbsp. honeydew
350 g rye whole grain flour
150 g wheat whole grain flour
1 tbsp. carob seed flour
1/2 tbsp. salt
1 packet of dry yeast

Spelt bread
350 ml buttermilk
360 g spelt whole grain flour
90 g rye whole grain flour
90 g spelt groats
50 g sunflower seeds
1 tsp. salt
1/2 tsp. sugar
75 ml sourdough starter
3/4 packet of dry yeast

Wheat groats bread
350 ml water
1 tsp. salt
2 tbsp. butter
1.5 tbsp. honey
360 g flour of type 1050
180 g wheat whole grain flour
50 g wheat groats
3/4 packet of dry yeast

Whole grain bread
350 ml water
25 g butter
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
270 g flour of type 1050
270 g wheat whole grain flour
3/4 packet of dry yeast

Rye bread
300 ml water
1.5 tbsp. butter
1.5 tbsp. vinegar
1 tsp. salt
1,5 tbsp. sugar
180 g rye flour of type 1150
360 g flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Seven grain bread
300 ml water
1.5 tbsp. butter
1 tsp. salt
2.5 tbsp. sugar
240 g flour of type 1050
240 g wheat whole grain flour
60 g 7 grain flakes
3/4 packet of dry yeast

Brown bread
400 ml warm water
160 g wheat flour of type 550
200 g coarse rye whole grain groats
180 g fine rye groats
1 tsp. salt
100 g sunflower seeds
100 ml dark treacle
1 packet of dry yeast
1 package of dry sourdough

Programme 4 Sweet

Raisin bread
300 ml water
2.5 tbsp. butter
1.5 tbsp. honey
1 tsp. salt
540 g wheat flour of type 405
100 g raisins
3/4 packet of dry yeast

Raisin nut bread
300 ml water
1.5 tbsp. butter
1 tsp. salt
1 tbsp. sugar
540 g flour of type 405
100 g raisins
3 tbsp. chopped walnuts
3/4 packet of dry yeast

Chocolate bread
400 ml milk
100 g low fat curd cheese
1,5 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
600 g wheat whole grain flour
10 tbsp. cocoa
100 g chopped whole milk chocolate
1 packet of dry yeast

Use whole milk or semi-sweet chocolate.
If you brush the dough with 1 tbsp. milk after kneading, the crust will be darker.

Sweet bread
300 ml water/milk
2 tbsp. butter
2 eggs
1,5 tsp. salt
1.5 tbsp. honey
600 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Programme 5 Super Rapid

White bread express
360 ml water
5 tbsp. oil
4 tsp. sugar
4 tsp. salt
630 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast

Pepper almond bread
300 ml water
540 g flour of type 550
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
2 tbsp. butter
100 g flaked almonds (roasted)
1 tbsp. pickled green peppercorn
3/4 packet of dry yeast

Carrot bread
330 ml water
1.5 tbsp. butter
600 g flour of type 550
90 g finely chopped carrots
2 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Programme 6 Dough (knead)

Pizza dough (for 2 Pizzas)
300 ml water
1 tbsp. olive oil
3/4 tsp. salt
2 tsp. sugar
450 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast

Whole grain pizza dough
300 ml water
1 tbsp. olive oil
3/4 tsp. salt
1 tbsp. honey
450 g wheat whole grain flour
50 g wheat germ
1 packet of dry yeast

Roll out the dough and let it rise for about 10 minutes. Top the dough as desired and bake the pizza at 180°C for approx. 20 minutes.

Bran rolls
200 ml water
50 g butter
3/4 tsp. salt
1 egg
3 tbsp. sugar
500 g flour of type 1050
50 g wheat bran
1 packet of dry yeast

Pretzels
200 ml water
1/4 tsp. salt
360 g flour of type 405
1/2 tsp. sugar
1/2 packet of dry yeast

Form the dough into pretzels. Then coat the pretzels with 1 whisked egg and spread coarse salt over top (a total of 1-2 tbsp. coarse salt for about 12 pretzels). Bake the pretzels at approx. 230 °C for approx.
15-20 minutes.

French baguettes
300 ml water
1 tbsp. honey
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
540 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Form loaves out of the dough and cut into the top side of the shaped baguettes at an angle. Let the dough rise for approx. 30-40 minutes. Bake at approx. 175 °C for approx. 25 minutes.

Programme 7 Pasta

5 Eggs (room temperature)
or 300 ml water
250 g soft wheat flour of type 405
250 g hard wheat flour of type 1050

Programme 8 Buttermilk bread

Buttermilk bread (type 1)
350 ml buttermilk
2 tbsp. butter
2 tsp. salt
3 tbsp. sugar
600 g wheat flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Buttermilk bread (type 2)
250 ml buttermilk
130 ml water
600 g wheat flour of type 1050
60 g rye flour of type 997
1,5 tsp. Salt
1 packet of dry yeast

Yoghurt bread
250 ml Water or milk
150 g Yoghurt
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
500 g flour of type 550
3/4 packet of dry yeast

Curd cheese bread
200 ml water/milk
3 tbsp. oil
260 g curd cheese (40% fat content)
600 g wheat flour
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Programme 9 Gluten Free

⚠ Note:
When you wish to bake gluten-free breads, ensure that you clean the mould, the dough hook and the appliance especially thoroughly. Even small residual amounts of flour can cause an allergic reaction in gluten-sensitive people.

Gluten-free potato bread
440 ml water
1.5 tbsp. oil
400 g gluten-free flour mixture
(e.g. "Mix B" from Schär)
1.5 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
$1^1/_4$ packet of dry yeast
230 g cooked potatoes, peeled and pressed

Gluten-free yoghurt bread
350 ml water
150 g natural yoghurt
1.5 tbsp. oil
1.5 tbsp. vinegar
100 g gluten-free flour
(e.g. millet, rice, buckwheat)
400 g gluten-free flour mixture
(e.g. "Mix B" from Schär)
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
$1^1/_4$ packet of dry yeast
1 tsp. guar seed or carob seed flour

Gluten-free seed bread
250 ml water
200 ml milk
1.5 tbsp. oil
500 g gluten-free flour mixture
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
$1^1/_4$ packet of dry yeast
100 g seeds (e.g. sunflower seeds)

Gluten-free rice bread
350 ml water
200 g natural yoghurt
1.5 tbsp. oil
1.5 tbsp. vinegar
200 g rice flour
300 g gluten-free flour mixture
1,5 tsp Salt
1.5 tsp. sugar
$1^1/_4$ packet of dry yeast
1 tsp.guar seed or carob seed flour

Programme 10 Cake

Ready-to-use cake mixes work excellently with this programme.
Follow the preparation instructions on the packaging.

Programme 11 Jam

Jams and marmalades can be quickly and easily prepared in the Bread Baking Machine. Even when you have never done it before, you should give it a try. You will acquire an especially delicious, good tasting sweetened fruit preserve.
Proceed as follows:
- Wash the fresh ripe fruit. Hard skinned fruits such as apples, peaches, pears etc may need peeling.
- Always use the amount specified, as this is adjusted exactly to the programme JAM. Otherwise, the mixture will cook too early and pour over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max.1 cm) or mash it, then place it in the container.
- Add the gelling sugar in the given amount. Use only this type, not household sugar, as the preserve will then not be firm.
- Mix the fruit with the sugar and start the Programme, which will now run completely automatically.
- After the Programme has ended, pour the jam into glasses and seal them well.

Orange marmelade
350 g oranges
150 g lemons
500 g gelling sugar

Strawberry jam
500 g strawberries
500 g gelling sugar
2-3 tbsp. lemon juice

Berry jam
500 g thawed berries
500 g gelling sugar
1 tbsp. lemon juice

Mix all ingredients in the baking mould.

Enjoy your meal!

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Troubleshooting the recipes

Why does my bread occasionally have some flour on the side crusts?	Your dough may be too dry.. Next time, take particular care with measuring the ingredients. Add up to 1 tbsp. of additional liquid.
Why do I need to add the ingredients in a particular sequence?	This is the best way to prepare the dough. Using the timer function prevents the yeast from mixing with the liquid before the dough is stirred.
Why is the dough only partly kneaded?	Check to see if the kneading paddle and the baking mould are correctly positioned. Also check the consistency of the dough and add 1/2 to 1 tbsp. of liquids or flour, one or more times after kneading. With baking mixtures: The amount of ready to use baking mixture and the ingredients are not matched to the capacity of the baking mould. Reduce the quantities of the ingredients.
Why has the bread not risen?	The yeast used was too old or no yeast was added.
When should I add nuts and fruits to the dough?	You will hear a signal tone when you should add the ingredients.. If you add these ingredients to the dough at the start, the nuts or fruit may get crushed at the time of kneading.
The baked bread is too moist.	Check the consistency of the dough 5 Min. after the start of the kneading process and, if necessary, add more flour.
There are air bubbles on the surface of the bread.	You may have used too much yeast..
The bread rises and then collapses.	The dough is perhaps rising too fast. To prevent this, reduce the water quantity and/or increase the quantity of salt and/or reduce the quantity of yeast.
Can other recipes also be used?	You can use other recipes, however, pay attention to the ingredient amounts. Get to know your appliance well and the recipes given here, before you try out your own recipes. NEVER exceed the volume of 700 gr of flour. Adjust the quantities of your recipes to the quantities specified for the recipes given in this booklet.

Τετράδιο συνταγών Σελίδα

Αξίζει να γνωρίζετε για τα συστατικά

ΑΛΕΥΡΙ

Είναι κατάλληλα τα περισσότερα είδη αλευριού του εμπορίου όπως από σιτάρι ή σίκαλη (Τύπος 405-1150). Η περιγραφή τύπων των ειδών αλευριού μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη χώρα. Μέσω του προγράμματος ψησίματος "Χωρίς γλουτένη" μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είδη αλευριού χωρίς γλουτένη όπως π.χ. καλαμποκάλευρο, αλεύρι από φαγόπυρο ή αλεύρι πατάτας. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε έτοιμα μίγματα ψησίματος. Για συμπληρώματα μικρότερων αναλογιών (10-20%) σε κόκκους ή δημητριακά ενδείκνυνται τα προγράμματα 1 και 2.
Σε μεγαλύτερες αναλογίες σε αλεύρι ολικής άλεσης (70-95%) χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα 3. Στις συνταγές χρησιμοποιούνται οι ακόλουθοι τύποι αλευριού:

Τύπος αλευριού	Περιγραφή
Τύπος 405	Κανονικό αλεύρι σίτου
Τύπος 550	Δυνατό αλεύρι σίτου για ζύμες με λεπτούς πόρους
Τύπος 997	Κανονικό αλεύρι σίκαλης
Τύπος 812	Αλεύρι σίτου για ανοιχτόχρωμα σύμμικτα ψωμιά
Τύπος 1050	Σκουρόχρωμο αλεύρι σίτου για σύμμικτο ψωμί ή νόστιμα αρτοσκευάσματα
Τύπος 1150	Αλεύρι σίκαλης με υψηλό περιεχόμενο ανόργανων ουσιών

ΜΑΓΙΑ

Μέσω της διαδικασίας ψησίματος η μαγιά διαχωρίζει τις αναλογίες ζάχαρης και υδατανθράκων που περιλαμβάνονται στη ζύμη, και τις μετατρέπει σε διοξίδιο του άνθρακα και επενεργεί έτσι ώστε η ζύμη ψωμιού να φουσκώνει. Η μαγιά υπάρχει σε διαφορετικές μορφές: σαν στεγνή μαγιά, σαν φρέσκια μαγιά ή σαν μαγιά με γρήγορη ζύμωση. Προτείνουμε για το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού τη χρήση στεγνής μαγιάς, διότι έτσι επιτυγχάνονται τα καλύτερα αποτελέσματα.
Κατά τη χρήση φρέσκιας μαγιάς αντί στεγνής, είναι σημαντικά τα στοιχεία επάνω στη συσκευασία.
Κατά κανόνα 1 πακέτο στεγνής μαγιάς αντιστοιχεί περίπου σε 21 γρ. φρέσκιας μαγιάς και ενδείκνυται για περίπου 500g αλεύρι. Φυλάτε τη μαγιά πάντα στο ψυγείο, διότι η ζέστη την χαλάει. Ελέγχετε το χρόνο λήξης του προϊόντος. Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας πρέπει να τυλίξετε πάλι τη μαγιά που δεν χρησιμοποιήσατε και να την φυλάξετε στο ψυγείο.

Υπόδειξη:
Κατά τη δημιουργία των συνταγών σε αυτή την οδηγία χρήσεως βασιστήκαμε στη χρήση στεγνής μαγιάς.

ΖΑΧΑΡΗ

Η ζάχαρη έχει μια σημαντική επίδραση στο βαθμό ψησίματος και στη γεύση του ψωμιού. Στις συνταγές σε αυτή την οδηγία χρήσεως, είναι προϋπόθεση η χρήση της κοκκοποιημένης ζάχαρης. Μην χρησιμοποιείτε ζάχαρη άχνη, εκτός εάν υπάρχει για αυτό ειδική σημείωση. Οι γλυκαντικές ουσίες δεν ενδείκνυνται ως υποκατάστατο για τη ζάχαρη.

ΑΛΑΤΙ

Το αλάτι είναι σημαντικό για τη γεύση και το βαθμό ψησίματος. Το αλάτι επιδρά επίσης ανασταλτικά στη ζύμωση της μαγιάς. Για το λόγο αυτό μην υπερβαίνετε στις συνταγές τις δοθείσες ποσότητες αλατιού. Για λόγους διαίτης μπορείτε να αποφύγετε το αλάτι. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί το ψωμί να φουσκώσει περισσότερο από το συνηθισμένο.

ΥΓΡΑ

Τα υγρά όπως το γάλα, το νερό ή σκόνη γάλακτος που έχει διαλυθεί σε νερό, μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά τη δημιουργία ψωμιού. Το γάλα αυξάνει τη γεύση του ψωμιού και μαλακώνει την κρούστα, ενώ το καθαρό νερό προσδίδει μια πιο τραγανή κρούστα. Σε ορισμένες συνταγές προσδιορίζεται η χρήση χυμών φρούτων, ώστε να προσδοθεί μια καθορισμένη γεύση στο ψωμί.

ΑΥΓΑ

Τα αυγά εμπλουτίζουν το ψωμί και του αποδίδουν μια πιο μαλακιά δομή. Χρησιμοποιείτε κατά το ψήσιμο ανάλογα με τις συνταγές σε αυτή την οδηγία χρήσεως αυγά της κατηγορίας μεγάλου μεγέθους.

ΛΙΠΗ: ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΡΟΥΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ, ΛΑΔΙ

Τα βούτυρα κρουστοποίησης, βούτυρα και λάδια κάνουν το ψωμί με μαγιά, μεστωμένο. Το ψωμί γαλλικού τύπου χρωστάει την μοναδική του κρούστα και τη δομή στα συστατικά που δεν έχουν λίπος. Το ψωμί, στο οποίο χρησιμοποιείται λίπος, παραμένει ωστόσο φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Όταν χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο, πρέπει να το κόβετε σε μικρά κομμάτια ώστε να βελτιστοποιήσετε την ανάμειξη με τη ζύμη κατά τη φάση ζυμώματος.

Χωρίς γλουτένη

Η ασθένεια Zöliakie (εντέρων), σε ενήλικες ονομάζεται και Sprue, είναι μια χρόνια πάθηση η οποία ενεργοποιείται μέσω της λήψης τροφίμων με γλουτένη. Η πρωτεΐνη γλουτένης (γλιαδίνη) που περιέχεται στο σιτάρι και στο ασπροσίτι και παρόμοιοι κόκκοι πρωτεϊνών στη σίκαλη, το κριθάρι και τη βρώμη οδηγούν σε βλάβη στη μυκητιακή μεμβράνη του λεπτού εντέρου. Επιτρέπεται να καταναλώνεται ειδικό ψωμί από το κατάστημα βιολογικών προϊόντων ή από τη δική σας κουζίνα και θα έχει φτιαχτεί από αλεύρι χωρίς γλουτένη. Το ψήσιμο ψωμιού και κέικ με αλεύρι χωρίς γλουτένη, χρειάζεται σε κάθε περίπτωση εξάσκηση. Τέτοιου είδους αλεύρια χρειάζονται χρόνο για τη λήψη του υγρού και το φούσκωμα. Αλεύρια χωρίς γλουτένη πρέπει επίσης να αναμειχθούν ή να διαλυθούν με διαλυτικά χωρίς γλουτένη. Αυτά είναι για παράδειγμα μπέηκιν πάουντερ τρυγιάς, μαγιά, προζύμι από αλεύρι καλαμποκιού ή ρυζιού, ένζυμα ψησίματος με βάση καλαμποκιού ή συνδετικές ουσίες όπως αλεύρι γκουάρ, χαρουπάλευρο, κούτζου, πηκτίνη, άμυλο από μαράντα, καραγηνό. Εκτός αυτού πρέπει να απαρνηθείτε τη συνηθισμένη γεύση του ψωμιού. Ακόμα και η πυκνότητα των ψωμιών χωρίς γλουτένη είναι διαφορετική από αυτήν των ψωμιών από σιτάλευρο.

ΜΕΤΡΗΣΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ

1 δοχείο μέτρησης με ποσοτικά στοιχεία
1 μεγάλο κουτάλι μέτρησης, αντιστοιχεί σε ένα κουτάλι σούπας (ΚΣ)
1 μικρό κουτάλι μέτρησης, αντιστοιχεί σε ένα κουτάλι τσαγιού (ΚΤ)

Τοποθετήστε το δοχείο μέτρησης σε μια επίπεδη επιφάνεια. Προσέξτε επίσης ότι οι ποσότητες θα αντιστοιχούν επακριβώς στις γραμμές μέτρησης. Κατά τη μέτρηση στεγνών συστατικών προσέξτε ώστε το δοχείο μέτρησης να είναι στεγνό.

Υποδείξεις ψησίματος

Ψήσιμο σε διαφορετικές κλιματικές ζώνες

Σε περιοχές που βρίσκονται ψηλά, η χαμηλή πίεση αέρα οδηγεί σε γρηγορότερη ζύμωση της μαγιάς. Έτσι εδώ απαιτείται λιγότερη μαγιά.
Σε στεγνές περιοχές το αλεύρι είναι στεγνότερο και απαιτεί για το λόγο αυτό λίγο περισσότερα υγρά.
Σε υγρές περιοχές το αλεύρι έχει περισσότερη υγρασία και έτσι λαμβάνει λιγότερα υγρά. Εδώ χρειάζεστε κάπως περισσότερο αλεύρι.

Έτοιμα μίγματα ψησίματος

Για αυτό το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και έτοιμα μίγματα ψησίματος.
Προσέξτε εδώ τα στοιχεία του κατασκευαστή, επάνω στη συσκευασία.
Στον πίνακα θα βρείτε τα παραδείγματα μετατροπής για μερικά μίγματα ψησίματος ψωμιού.

Κοπή και φύλαξη ψωμιού

Επιτυγχάνετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν τοποθετείτε το φρεσκοψημένο ψωμί πριν το κόψετε, επάνω σε μια σχάρα και το αφήνετε να κρυώσει 15 έως 30 λεπτά. Χρησιμοποιείστε μια μηχανή κοπής ψωμιού ή ένα πριόνι με λεπίδα για την κοπή του ψωμιού. Το μη καταναλωμένο ψωμί μπορεί να φυλαχθεί σε θερμοκρασία δωματίου έως και τρεις ημέρες σε ειδικές σακούλες ή σε πλαστικά δοχεία. Σε μεγαλύτερους χρόνους φύλαξης (έως 1 μήνα) πρέπει να το καταψύξετε.

Μίγμα ψησίματος	**για ένα ψωμί περ. 750 g**
Πολύσπορο ψωμί	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Ψωμί με σπόρους ηλίανθου	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Σκληρό ψωμί ολικής άλεσης	500 g μίγμα ψησίματος 370 ml νερό
Χωριάτικο ψωμί	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Τζιαμπάτα	500 g μίγμα ψησίματος 360 ml νερό 1 ΚΤ ελαιόλαδο

Για αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή ενδείκνυνται καλύτερα τα έτοιμα μίγματα ψησίματος τα οποία μπορείτε να βρείτε στα καταστήματα Lidl. Προσέξτε τις υποδείξεις ετοιμασίας στη συσκευασία.

Συνταγές για περίπου 1000 g ψωμί

Υπόδειξη: Για την επίτευξη καλύτερου αποτελέσματος ψησίματος, ετοιμάστε τη ζύμη με ένα μίξερ. Στη συνέχεια βάλτε την έτοιμη ζύμη στη φόρμα ψησίματος. Ρυθμίστε με το πλήκτρο “Βάρος ψωμιού” το βάρος των 1000 g. Επιλέξτε τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος του ψωμιού σας. Προσέξτε ότι στα στοιχεία ποσοτήτων πρόκειται για στάνταρ τιμές. Μπορεί κατά το αποτέλεσμα ψησίματος να υπάρξουν ελάχιστες διακυμάνσεις.

Πρόγραμμα 1 Κανονικό

Ψωμί με ηλίανθο
300 ml χλιαρό γάλα
1 ΚΣ βούτυρο
540 g αλεύρι τύπου 550
5 ΚΣ σπόροι ηλίανθου
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1/2 ΚΤ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με προζύμι
50 g προζύμι
350 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
180 g αλεύρι τύπου 997
360 g αλεύρι τύπου 1050
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Χωριάτικο ψωμί
300 mL γάλα
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 αυγά
1,5 ΚΣ βούτυρο/ μαργαρίνη
540 g αλεύρι τύπου 1050
1 ΚΣ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί πατάτας
300 ml νερό/ γάλα
2 ΚΣ βούτυρο
1 Αυγό
90 g λιωμένες, βρασμένες πατάτες
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΣ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με μυρωδικά
350 ml βουτυρόγαλο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΣ βούτυρο
1 ΚΣ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 550
4 ΚΣ ψιλοκομμένος μαϊντανός
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί πίτσας
300 ml νερό
1 ΚΣ λάδι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
1 ΚΤ στεγνή ρίγανη
2 ΚΣ τριμμένη παρμεζάνα
50 g ψιλοκομμένο σαλάμι
540 g αλεύρι τύπου 550
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί μπίρας
150 ml νερό
150 ml ξανθιά μπίρα
540 g αλεύρι τύπου 550
3 ΚΣ αλεύρι από φαγόπυρο
1,5 ΚΣ πίτουρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
3 ΚΣ σουσάμι
1,5 ΚΣ εκχύλισμα βύνης (σιρόπι)
1/2 πακετάκι στεγνή μαγιά
150 ml βάση από προζύμι

Ψωμί καλαμποκιού
350 ml νερό
1 ΚΣ βούτυρο
540 g αλεύρι τύπου 550
3 ΚΣ σιμιγδάλι καλαμποκιού
1/2 ψιλοκομμένο μήλο με τη φλούδα
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 2 Απλό

Λευκό ψωμί ψΚλασικό"
320 ml νερό/ γάλα
2 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΣ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ανοιχτόχρωμο ψωμί
320 ml νερό
20 γρ. βούτυρο
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
1 πακετάκι στεγνή μαγιά
1 Αυγό

Ψωμί μελιού
320 ml νερό
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2,5 ΚΤ ελαιόλαδο
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
600 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με σπόρους παπαρούνας
300 ml νερό
540 g αλεύρι τύπου 550
1 ΚΤ ζάχαρη
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
75 g αλεσμένοι σπόροι παπαρούνας
1 ΚΣ βούτυρο
1 πρέζα μοσχοκάρυδο
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά
1 ΚΣ τριμμένη παρμεζάνα

Ψωμί πιπεριάς
310 ml νερό
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ λάδι
1,5 ΚΤ σκόνη πιπεριάς
530 g αλεύρι τύπου 812
1 πακετάκι στεγνή μαγιά
130 g κόκκινες πιπεριές, κομμένες σε κύβους

Πρόγραμμα 3 Ολικής άλεσης

Ψωμί σίκαλης ολικής άλεσης
75 g προζύμι
325 ml ζεστό νερό
2 ΚΣ μέλι από έλατα
350 g αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης
150 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
1 ΚΣ αλεύρι από χαρούπια
1/2 ΚΣ αλάτι
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί σίτου
350 ml βουτυρόγαλο
360 g αλεύρι σίτου ολικής άλεσης
90 g αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης
90 g κόκκοι σιταριού
50 g σπόροι ηλίανθου
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1/2 ΚΤ ζάχαρη
75 ml βάση από προζύμι
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί κόκκων σιταριού
350 ml νερό
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
360 g αλεύρι τύπου 1050
180 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
50 g κόκκοι σιταριού
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί ολικής άλεσης
350 ml νερό
25 γρ. βούτυρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
270 g αλεύρι τύπου 1050
270 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί σίκαλης
300 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1,5 ΚΣ ξίδι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΣ ζάχαρη
180 g αλεύρι σίκαλης τύπου 1150
360 g αλεύρι τύπου 1050
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί επτάσπορο
300 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2,5 ΚΣ ζάχαρη
240 g αλεύρι τύπου 1050
240 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
60 g 7-σπορες νιφάδες
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Σκούρο ψωμί
400 ml ζεστό νερό
160 g αλεύρι σιταριού τύπου 550
200 g χονδροί σπόροι σίκαλης ολικής άλεσης
180 g λεπτοί σπόροι σίκαλης
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
100 g σπόροι ηλίανθου
100 ml σκούρο σιρόπι από τεύτλα
1 πακετάκι στεγνή μαγιά
1 συσκευασία στεγνό προζύμι

Πρόγραμμα 4 Γλυκό

Σταφιδόψωμο
300 ml νερό
2,5 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
540 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
100 g σταφίδες
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Σταφιδόψωμο με καρύδια
300 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΣ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 405
100 g σταφίδες
3 ΚΣ ψιλοκομμένα καρύδια
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με σοκολάτα
400 mL γάλα
100 g ανθότυρο με χαμηλά λιπαρά
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
10 ΚΣ κακάο
100 g ψιλοκομμένη σοκολάτα γάλακτος
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Χρησιμοποιείτε σοκολάτα γάλακτος ή πικρή σοκολάτα.
Όταν μετά το ζύμωμα περνάτε τη ζύμη με 1 ΚΣ γάλα, η κρούστα γίνεται πιο σκούρα.

Γλυκό ψωμί
300 ml νερό/ γάλα
2 ΚΣ βούτυρο
2 αυγά
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
600 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 5 Εξπρές

Λευκό ψωμί εξπρές
360 ml νερό
5 ΚΣ λάδι
4 ΚΤ ζάχαρη
4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
630 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με πιπέρι και αμύγδαλα
300 ml νερό
540 g αλεύρι τύπου 550
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
2 ΚΣ βούτυρο
100 g φύλλα αμύγδαλων (ψημένα)
1 ΚΣ συσκευασμένοι πράσινοι σπόροι πιπεριού
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί καρότου
330 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
600 g αλεύρι τύπου 550
90 g ψιλοκομμένα καρότα
2 κουταλάκια τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 6 Ζύμη (ζύμωμα)

Ζύμη πίτσας (για 2 πίτσες)
300 ml νερό
1 ΚΣ ελαιόλαδο
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΤ ζάχαρη
450 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ζύμη πίτσας ολικής άλεσης
300 ml νερό
1 ΚΣ ελαιόλαδο
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 κουταλιές σούπας μέλι
450 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
50 g σπόροι σιταριού
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ξετυλίξτε τη ζύμη και αφήστε την να φουσκώσει για περ. 10 λεπτά. Επιστρώστε τη ζύμη κατόπιν επιθυμίας και ψήστε την επιστρωμένη ζύμη πίτσας στους 180°C περίπου 20 λεπτά.

Πιτυρούχα ψωμάκια
200 ml νερό
50 γρ. βούτυρο
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 Αυγό
3 ΚΣ ζάχαρη
500 g αλεύρι τύπου 1050
50 g πίτουρο σιταριού
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Μπρέτσελ
200 ml νερό
1/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
360 g αλεύρι τύπου 405
1/2 ΚΤ ζάχαρη
1/2 πακετάκι στεγνή μαγιά

Δώστε το σχήμα των μπρέτσελ στη ζύμη. Στη συνέχεια επιστρώστε τα μπρέτσελ με 1 χτυπημένο αυτό και επιστρώστε χονδρό αλάτι από πάνω (για περίπου 12 μπρέτσελ συνολικά 1-2 ΚΣ χονδρό αλάτι). Ψήστε τα μπρέτσελ σε περίπου 230°C περίπου 15-20 λεπτά.

Γαλλικές μπαγκέτες
300 ml νερό
1 κουταλιές σούπας μέλι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Σχηματίστε ένα καρβέλι από τη ζύμη και κόψτε την επάνω πλευρά των φορμαρισμένων μπαγκετών λοξά. Αφήστε τη ζύμη για περίπου 30-40 λεπτά να φουσκώσει. Ψήνετε σε περίπου 175°C για περίπου 25 λεπτά.

Πρόγραμμα 7 Ζύμη για ζυμαρικά

5 αυγά (θερμοκρασία δωματίου)
ή 300 ml νερό
250 g αλεύρι σίτου τύπου 405
250 g αλεύρι σκληρού σίτου τύπου 1050

Πρόγραμμα 8 Ψωμί με βουτυρόγαλα

Ψωμί βουτυρόγαλου (Τύπος 1)
350 ml βουτυρόγαλο
2 ΚΣ βούτυρο
2 κουταλάκια τσαγιού αλάτι
3 ΚΣ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 1050
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί βουτυρόγαλου (Τύπος 2)
250 ml βουτυρόγαλο
130 ml νερό
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 1050
60 g αλεύρι σίκαλης τύπου 997
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί γιαουρτιού

150 g γιαούρτι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
500 g αλεύρι τύπου 550
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με ανθότυρο
200 ml νερό/ γάλα
3 ΚΣ λάδι
260 g ανθότυρο (40% λίπος)
600 g αλεύρι σιταριού
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 9 Χωρίς γλουτένη

Ψωμί πατάτας χωρίς γλουτένη
440 ml νερό
1,5 ΚΣ λάδι
400 g μίγμα αλευριού χωρίς γλουτένη
(π.χ. “Μίγμα B“ της Schär)
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
$1^{1}/_{4}$ πακετάκι στεγνή μαγιά
230 g βρασμένες πατάτες, αποφλοιωμένες και λιωμένες στην πρέσα

Ψωμί γιαουρτιού χωρίς γλουτένη

350 ml νερό
150 g φυσικό γιαούρτι
1,5 ΚΣ λάδι
1,5 ΚΣ ξίδι
100 g αλεύρι χωρίς γλουτένη
(π.χ. κεχρί, ρύζι, φαγόπυρο)
400 g μίγμα αλευριού χωρίς γλουτένη
(π.χ. "Μίγμα Β" της Schär)
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
$1^1/_4$ πακετάκι στεγνή μαγιά
1 ΚΤ αλεύρι γκουάρ ή από χαρούπια

Ψωμί με σπόρους χωρίς γλουτένη

250 ml νερό
200 mL γάλα
1,5 ΚΣ λάδι
500 g μίγμα αλευριών χωρίς γλουτένη
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
$1^1/_4$ πακετάκι στεγνή μαγιά
100 g σπόροι (π.χ. σπόροι ηλίανθου)

Ρυζόψωμο χωρίς γλουτένη

350 ml νερό
200 g φυσικό γιαούρτι
1,5 ΚΣ λάδι
1,5 ΚΣ ξίδι
200 g ρυζάλευρο
300 g μίγμα αλευριών χωρίς γλουτένη
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
$1^1/_4$ πακετάκι στεγνή μαγιά
1 ΚΤ αλεύρι γκουάρ ή από χαρούπια

Πρόγραμμα 10 Γλυκό

Για αυτό το πρόγραμμα ενδείκνυνται εξαιρετικά έτοιμα μίγματα ψησίματος γλυκών. Προσέχετε τις υποδείξεις προετοιμασίας επάνω στη συσκευασία.

Πρόγραμμα 11 Μαρμελάδα

Η μαρμελάδα μπορεί να ετοιμαστεί γρήγορα και εύκολα μέσα στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος. Ακόμα και εάν δεν έχετε φτιάξει ποτέ, πρέπει να το δοκιμάσετε. Θα έχετε μια ιδιαίτερα νόστιμη, εύγευστη μαρμελάδα.
Ακολουθείστε την εξής διαδικασία:

- Πλένετε τα φρέσκα ώριμα φρούτα. Ενδεχομένως ξεφλουδίζετε τα μήλα, ροδάκινα, αχλάδια και άλλα φρούτα με σκληρή φλούδα.
- Βάζετε πάντα τις δοθείσες ποσότητες διότι αυτές έχουν καθοριστεί επακριβώς για το πρόγραμμα ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ. Αλλιώς η μάζα βράζει πολύ γρήγορα και υπερχειλίζει.
- Ζυγίζετε τα φρούτα, τα κόβετε σε μικρά κομμάτια (μέγ.1 cm) ή πολτοποιείτε και τα βάζετε στα δοχεία.
- Προσθέστε τη ζάχαρη για μαρμελάδα „1:1" στην δοθείσα ποσότητα. Παρακαλούμε χρησιμοποιείστε μόνο αυτή τη ζάχαρη και όχι ζάχαρη απλή ή κρυσταλλική ζάχαρη „2:1", διότι οι μαρμελάδες δεν θα είναι σφιχτές.
- Αναμείξτε τα φρούτα με τη ζάχαρη και εκκινήστε το πρόγραμμα το οποίο τώρα τρέχει πλήρως αυτόματα.
- Αφότου ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, μπορείτε να βάλετε τη μαρμελάδα σε γυάλινα δοχεία και να τα σφραγίσετε καλά.

Μαρμελάδα πορτοκάλι

350 g πορτοκάλια
150 g λεμόνια
500 g ζάχαρη για ζελατινοποίηση

Μαρμελάδα φράουλα

500 g φράουλες
500 g ζάχαρη για ζελατινοποίηση
2-3 ΚΣ χυμό λεμονιού

Μαρμελάδα μούρων

500 g αποψυγμένα μούρα
500 g ζάχαρη για ζελατινοποίηση
1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού

Αναμειγνύετε όλα τα συστατικά στη φόρμα ψησίματος.

Καλή όρεξη!

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα στοιχεία συστατικών και προετοιμασίας είναι τιμές αναφοράς. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

Διόρθωση σφαλμάτων συνταγών

Γιατί το ψωμί μου έχει μερικές φορές λίγο αλεύρι πλευρικά στην κρούστα;	Η ζύμη σας ήταν ίσως πολύ στεγνή. Την επόμενη φορά προσέξτε ιδιαίτερα τη μέτρηση των συστατικών. Προσθέστε έως και 1 ΚΣ περισσότερο υγρό.
Γιατί πρέπει τα συστατικά να εισαχθούν με μια καθορισμένη σειρά;	Έτσι ετοιμάζεται η ζύμη καλύτερα. Σε χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη εμποδίζεται η ανάμειξη της μαγιάς με το υγρό, πριν αναμειχθεί η ζύμη.
Γιατί η ζύμη ζυμώθηκε μόνο σε ένα τμήμα;	Ελέγξτε εάν το άγκιστρο ζυμώματος και η φόρμα ψησίματος έχουν τοποθετηθεί σωστά. Ελέγξτε επίσης την πυκνότητα ζύμης και προσθέστε μια φορά ή πολλές φορές μετά το ζύμωμα 1/2 έως 1 ΚΣ υγρό ή αλεύρι. Σε έτοιμα μίγματα ψησίματος: Η ποσότητα του έτοιμου μίγματος ψησίματος και των υλικών δεν προσαρμόστηκε στη χωρητικότητα της φόρμας ψησίματος. Μειώστε τις ποσότητες των συστατικών.
Γιατί δεν φούσκωσε το ψωμί;	Η χρησιμοποιημένη μαγιά ήταν πολύ παλιά ή δεν προστέθηκε καθόλου μαγιά.
Πότε προσθέτω τα καρύδια και τα φρούτα στη ζύμη;	Ακούγεται ένα σήμα όταν πρέπει να προσθέσετε τα υλικά. Όταν προσθέτετε στη ζύμη αυτά τα συστατικά από την αρχή, μπορεί τα καρύδια ή τα φρούτα να κομματιαστούν μέσω της διαδικασίας ζυμώματος.
Το ψημένο ψωμί είναι πολύ υγρό.	Ελέγξτε την πυκνότητα ζύμης 5 λεπτά μετά την έναρξη της διαδικασίας ζυμώματος και εάν χρειάζεται προσθέστε αλεύρι.
Στην επιφάνεια ψωμιού υπάρχουν φυσαλίδες αέρα.	Πιθανώς έχετε χρησιμοποιήσει πολύ μαγιά.
Το ψωμί φουσκώνει και μετά πέφτει.	Το ψωμί ίσως φουσκώνει πολύ γρήγορα. Για να το αποφύγετε αυτό, μειώστε την ποσότητα νερού και/ ή αυξήστε την ποσότητα αλατιού και/ ή μειώστε την ποσότητα μαγιάς.
Μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλες συνταγές;	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές, λάβετε ωστόσο υπόψη τα στοιχεία ποσοτήτων. Εξοικειωθείτε με τη συσκευή και τις συνημμένες συνταγές πριν δοκιμάσετε τις δικές σας συνταγές. Ποτέ μην υπερβαίνετε την ποσότητα των 700 g αλεύρι. Για την προσαρμογή των συνταγών σας, λάβετε υπόψη τα στοιχεία ποσοτήτων των συνημμένων συνταγών.

REZEPTHEFT SEITE

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typ 405-1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Backprogramm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Mehlsorten, wie z.B. Mais-, Buchweizen- oder Kartoffelmehl verwenden. Sie können auch Fertig-Backmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10 - 20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70 - 95%) verwenden Sie Programm 3.
Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten verwendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Typ 405	normales Weizenmehl
Typ 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Typ 997	normales Roggenmehl
Typ 812	Weizenmehl, für helle Mischbrote
Typ 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhafte Backwaren
Typ 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

HEFE

Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker- und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.
Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.
In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe ca. 21 g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500 g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweis:
Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmengen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder in Wasser aufgelöstes Milchpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

EIER

Eier bereichern das Brot und verleihen ihm eine weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung Eier der oberen Größenklasse.

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fettarmen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten Sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

GLUTEN FREI

Zöliakie, bei Erwachsenen auch Sprue genannt, ist eine chronische Krankheit, die durch den Genuss glutenhaltiger Speisen ausgelöst wird. Das in Weizen und Dinkel enthaltene Klebereiweiß Gluten (Gliadin) und ähnliche Eiweißkörner in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, hergestellt mit glutenfreien Mehlen.
Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benötigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl,
Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:
1 Messbecher mit Mengenangaben
1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)
Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.
In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.
In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.
Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Backmischung	**für ein Brot ca. 750 g**
Vital-Mehrkornbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Sonnenblumenkernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 TL Olivenöl

Für diesen Brotbackautomaten eignen sich besonders die Fertig-Backmischungen, die Sie bei Lidl erhalten können. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

Hinweis: Um ein besseres Backergebnis zu erhalten, bereiten Sie den Teig mit einem Mixer zu. Geben Sie anschließend den fertigen Teig in die Backform. Stellen Sie mit der Taste "Brotgewicht" das Gewicht 1000 g ein. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankungen beim Backergebnis auftreten.

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot
300 ml lauwarme Milch
1 EL Butter
540 g Mehl Typ 550
5 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Sauerteigbrot
50 g Sauerteig
350 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
180 g Mehl Type 997
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Bauernbrot
300 ml Milch
1,5 TL Salz
2 Eier
1,5 EL Butter/Margarine
540 g Mehl Type 1050
1 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Kartoffelbrot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1 Ei
90 g zerdrückte, gekochte Kartoffeln
1 TL Salz
2 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Kräuterbrot
350 ml Buttermilch
1 TL Salz
1,5 EL Butter
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
4 EL feingehackte Petersilie
3/4 Päckchen Trockenhefe

Pizzabrot
300 ml Wasser
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
2 EL ger. Parmesan
50 g kleingeschnittene Salami
540 g Mehl Typ 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Bierbrot
150 ml Wasser
150 ml helles Bier
540 g Mehl Type 550
3 EL Buchweizenmehl
1,5 EL Kleie
1 TL Salz
3 EL Sesamsamen
1,5 EL Malzextrakt (Sirup)
1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot
350 ml Wasser
1 EL Butter
540 g Mehl Type 550
3 EL Maisgrieß
1/2 gehackter Apfel mit Schale
3/4 Päckchen Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch"
320 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Helles Weißbrot
320 ml Wasser
20 g Butter
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei

Honigbrot
320 ml Wasser
1,5 TL Salz
2,5 TL Olivenöl
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Mohnbrot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Zucker
1 TL Salz
75 g gemahlener Mohn
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
3/4 Päckchen Trockenhefe
1 EL ger. Parmesan

Paprikabrot
310 ml Wasser
1,5 TL Salz
1,5 TL Öl
1,5 TL Paprikapulver
530 g Mehl Type 812
1 Päckchen Trockenhefe
130 g rote Paprikaschoten, fein gewürfelt

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot
75 g Sauerteig
325 ml warmes Wasser
2 EL Tannenhonig
350 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 EL Johannisbrotkernmehl
1/2 EL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot
350 ml Buttermilch
360 g Dinkelvollkornmehl
90 g Roggenvollkornmehl
90 g Dinkelschrot
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
75 ml Sauerteigansatz
3/4 Päckchen Trockenhefe

Weizenschrotbrot
350 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Butter
1,5 EL Honig
360 g Mehl Type 1050
180 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenschrot
3/4 Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot
350 ml Wasser
25 g Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
270 g Mehl Type 1050
270 g Weizenvollkornmehl
3/4 Päckchen Trockenhefe

Roggenbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 EL Essig
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
180 g Roggenmehl Type 1150
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Siebenkornbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
2,5 EL Zucker
240 g Mehl Typ 1050
240 g Weizenvollkornmehl
60 g 7 Korn-Flocken
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schwarzbrot
400 ml warmes Wasser
160 g Weizenmehl Typ 550
200 g grobes Roggenvollkornschrot
180 g feines Roggenschrot
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
100 ml dunkler Rübensirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 Packung Trockensauerteig

Programm 4 Süß

Rosinenbrot
300 ml Wasser
2,5 EL Butter
1,5 EL Honig
1 TL Salz
540 g Weizenmehl Type 405
100 g Rosinen
3/4 Päckchen Trockenhefe

Rosinen-Nuss-Brot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 405
100 g Rosinen
3 EL geh. Walnüsse
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schokoladenbrot
400 ml Milch
100 g Magerquark
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenvollkornmehl
10 EL Kakao
100 g geh. Vollmilchschokolade
1 Päckchen Trockenhefe

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitter-schokolade.
Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL Milch bestreichen, wird die Kruster dunkler.

Süßes Brot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
2 Eier
1,5 TL Salz
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 5 Express

Weißbrot Express
360 ml Wasser
5 EL Öl
4 TL Zucker
4 TL Salz
630 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe

Pfeffer-Mandel-Brot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Butter
100 g Mandelblättchen (geröstet)
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
3/4 Päckchen Trockenhefe

Möhrenbrot
330 ml Wasser
1,5 EL Butter
600 g Mehl Typ 550
90 g fein zerkleinerte Möhren
2 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
2 TL Zucker
450 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
1 EL Honig
450 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenkeime
1 Päckchen Trockenhefe

Rollen Sie den Teig aus und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen. Belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen Sie den belegten Pizzateig bei 180 °C ca. 20 Minuten.

Kleie-Brötchen
200 ml Wasser
50 g Butter
3/4 TL Salz
1 Ei
3 EL Zucker
500 g Mehl Type 1050
50 g Weizenkleie
1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln
200 ml Wasser
1/4 TL Salz
360 g Mehl Type 405
1/2 TL Zucker
1/2 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend bestreichen Sie die Brezeln mit 1 verquirlten Ei und streuen grobes Salz darüber (für ca. 12 Brezeln insgesamt 1-2 EL grobes Salz). Die Brezeln bei ca. 230°C ca. 15-20 Minuten backen.

Französische Baguettes
300 ml Wasser
1 EL Honig
1 TL Salz
1 TL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie Laibe aus dem Teig und schneiden die Oberseite der geformten Baguettes schräg an. Lassen Sie den Teig für ca. 30-40 Minuten gehen. Bei ca. 175°C ca. 25 Minuten backen.

Programm 7 Nudelteig

5 Eier (Zimmertemperatur)
oder 300 ml Wasser
250 g Weichweizenmehl Type 405
250 g Hartweizenmehl Type 1050

Programm 8 Buttermilchbrot

Buttermilchbrot (Typ 1)
350 ml Buttermilch
2 EL Butter
2 TL Salz
3 EL Zucker
600 g Weizenmehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Buttermilchbrot (Typ 2)
250 ml Buttermilch
130 ml Wasser
600 g Weizenmehl Type 1050
60 g Roggenmehl Type 997
1,5 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Joghurtbrot
250 ml Wasser oder Milch
150 g Joghurt
1 TL Salz
1 TL Zucker
500 g Mehl Type 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Quarkbrot
200 ml Wasser/Milch
3 EL Öl
260 g Quark (40% Fettgehalt)
600 g Weizenmehl
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 9 Glutenfrei

⚠ **Hinweis:**
Wenn Sie glutenfreie Brote backen wollen, dann reinigen Sie die Backform, die Knethaken und das Gerät besonders gründlich. Schon kleine Restmengen an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen eine allergische Reaktion hervorrufen.

Glutenfreies Kartoffelbrot
440 ml Wasser
1,5 EL Öl
400 g glutenfreie Mehlmischung (z.B. „Mix B" von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 1/4 Päckchen Trockenhefe
230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

Glutenfreies Joghurtbrot
350 ml Wasser
150 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
100 g glutenfreies Mehl
(z.B. Hirse, Reis Buchweizen)
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B" von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

Glutenfreies Körnerbrot
250 ml Wasser
200 ml Milch
1,5 EL Öl
500 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

Glutenfreies Reisbrot
350 ml Wasser
200 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
200 g Reismehl
300 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl

Programm 10 Kuchen

Für dieses Programm eignen sich hervorragend Fertig-Kuchenbackmischungen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.
Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max.1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1" in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1", weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nachdem das Programm beendet ist, können Sie die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade
350 g Orangen
150 g Zitronen
500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade
500 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
2-3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade
500 g aufgetaute Beeren
500 g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen:
01 / 2014 · Ident.-No.: SBB850A1012014-1

IAN 96769